C/2025/2736

12.5.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Carpegna“

PDO-IT-1496-AM01 – 17. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZOP „Prosciutto di Carpegna“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave iz člena 5(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla ali povezave iz člena 5(2), točka (b), za zaščitene geografske označbe ali

— ne vključujejo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda ter točki 3.3 in 3.4 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo določeno, da je treba prašiče tudi razkosati v deželah Lombardija, Emilija - Romanja in Marke.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil vstavljen poseben oddelek Genetske značilnosti. Genetsko poreklo surovine je bilo pojasnjeno po genetskem tipu plemenskih živali, tako samcev kot samic, z vključitvijo dovoljenih genetskih kombinacij. Sprememba omogoča oceno pasem in genetskih tipov obeh plemenskih živali. V besedilu je bilo sklicevanje na ZOP „Prosciutto di Parma“ in „Prosciutto di San Daniele“ v zvezi s pasmami zato nadomeščeno.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče z dovoljenimi in nedovoljenimi kombinacijami.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo vstavljeno sklicevanje na seznam genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je prepovedana uporaba mesa merjascev in svinj ter prašičev z neželenimi lastnostmi (sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil dodan poseben odstavek o določbah o reji in krmljenju. V besedilu je bilo sklicevanje na specifikacijo proizvoda za ZOP „Prosciutto di Parma“ in „Prosciutto di San Daniele“ zato nadomeščeno.

Dodane so bile tradicionalne kronološke faze reje prašičev: sesanje, odstavitev, rastno pitanje in končno pitanje.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bile vstavljene določbe o fazi sesanja pujskov, katere trajanje do najmanj 28 dni je v skladu z določbami oddelka C poglavja II Priloge I k Direktivi 2008/120/ES. Vstavljene so tudi navedbe glede pujskov, ki sesajo pri svinji ali jih umetno hranijo z mlekom, uporabe dovoljenih posamičnih krmil in uporabe mineralov, vitaminskih in aminokislinskih dopolnil ter dodatkov.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so določeni metode in časovni okvir za črnilno vtetoviranje znaka porekla na obe stegni vsakega prašiča ter s tem povezani vzorci tetovirnih znakov in tablic za njegovo namestitev.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila vstavljena referenčna preglednica, iz katere je razvidno, katera črka se uporablja za označevanje meseca rojstva pujska, ki se vključi v tetovirni znak porekla.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodana možnost uporabe drugih identifikacijskih sredstev namesto žiga porekla, ki ga uporablja kmet, ali v kombinaciji z njim.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo vstavljeno pravilo za določanje starosti prašičev v mesecih.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so bile vstavljene določbe o fazi odstavitve prašičev. Uvedena so bila pravila o trajanju te faze, največji teži pujskov in krmljenju. Uvedeno je bilo sklicevanje na dajanje suhe krme ter uporabo vitaminov, mineralov in aminokislin ter dodatkov. Obdobje odstavitve je podaljšano z 80 dni na tri mesece, največja dovoljena teža pujskov pa je 40 kg.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

13. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so uvedene določbe o fazi rastnega pitanja, ki lahko traja največ do starosti petih mesecev, teža, ki jo lahko dosežejo ob koncu faze, pa je zvišana z 80 kg na 85 kg.

Navedena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bilo črtana omemba 10 %. Izrecno je bila dodana možnost, da kmet krmo daje tudi v suhi obliki.

Vstavljena je bila preglednica dovoljenih surovin, ki naj bi se uporabljala tudi za naslednjo fazo, tj. fazo pitanja ob zaključku reje. Ob upoštevanju nomenklature iz pravil Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kakor je bila posodobljena z Uredbo (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več *„mais“*, ampak *„granturco“*,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana lucernina moka“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več *„expeller di lino“*, ampak *„panello di lino“*, dodano pa ji je bilo naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „jabolčna in hruškova mezga, lupine grozdja ali paradižnika kot nosilke prehranskih dopolnil“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „zdrob, pridobljen z ekstrakcijo koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *„mais“* v italijanščini), se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede *„granturco“* v italijanščini),

— „žitne droži“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožič brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidriran krompir“,

— „kasava“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „kokosova moka, pridobljena z ekstrakcijo“,

— „mesna moka samo, če je dobre kakovosti in če to dovoljuje pravo Unije“.

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „manj pomembnih žit“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan), ne glede na dejstvo, da „sirotka“ in „pinjenec“ skupaj ne smeta presegati 15 litrov na glavo na dan,

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z do 5 % na do 10 %),

— „koruza“ (z do 55 % na do 65 %),

— „sirek“ (z do 40 % na do 55 %),

— „ječmen“ (z do 40 % na do 55 %),

— „pšenica“ (z do 25 % na do 55 %),

— „tritikala“ (z do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z do 4 % na do 10 %) in

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z do 2 % na do 4 %).

Dodana so bila naslednja posamična krmila:

— „koruzni krmni gluten in/ali zdrob iz koruznega glutena“, tudi v fazi pitanja ob zaključku reje,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi pitanja ob zaključku reje,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi pitanja ob zaključku reje,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi pitanja ob zaključku reje,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Krmilo „grah in/ali druga semena stročnic“ je bilo razdeljeno na dva vnosa: „grah“ in „druga semena metuljnic“, količine pa so bile povečane („grah“ do 25 % in „druga semena metuljnic“ do 10 %).

Za „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo določeno, da se nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Izraz „zdrob iz soje, pridobljen z ekstrakcijo“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazi rastnega pitanja in fazi končnega pitanja pa je bil standardiziran na do 20 %.

Izraz „sončnični zdrob“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sončničnih semen“, njihova uporaba pa je bila povečana na do 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

V opombi 2 je izraz „posušene žitne droži in topni ostanki“ jasneje opredeljen.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je bila s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost maščobe, ki znaša 5 % suhe snovi v krmi.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bila uvedena zahteva, da mora vsaj 50 % suhe snovi v prašičji krmi na letni ravni izvirati z geografskega območja, na katerem se prašiči redijo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

15. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 2, drugi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: sprememba pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se navezuje na preglednico dovoljenih surovin, vključeno v fazo rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

16. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil uveden oddelek Zakol in razkosavanje prašičev in je bilo preoblikovano besedilo določbe o minimalni starosti prašiča ob zakolu, ne da bi bila ta spremenjena, pri čemer je povezana s pregledom z uporabo tetovirnega znaka porekla in/ali identifikacijske naprave, ki ga nadomešča ali se uporabi skupaj z njim, opisanem v delu o krmljenju in reji prašičev.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

17. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo vstavljeno merilo za izračun starosti prašičev za zakol.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

18. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bilo merilo žive teže prašičev 160 kilogramov +/– 10 % nadomeščeno s težo posameznega trupa med 110,1 kg in 168,0 kg.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

19. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo v besedilu so določeni razredi v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013, v katere lahko spadajo upravičeni trupi kategorije „H (težki)“, v skladu s tem, kar je določeno v enotnem dokumentu in specifikacijah proizvodov, na katere se nanaša specifikacija proizvoda. Sklicevanje na zakonodajo Evropske unije je bilo nadomeščeno.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

20. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je treba podatke o teži in razvrščanju trupov ugotoviti ob zakolu.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

21. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da se postopki razkosavanja lahko izvajajo tudi v razsekovalnicah, ki niso klavnica, v kateri so bile živali zaklane.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

22. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo so uvedene posebne določbe o grafičnem prikazu in dimenzijah identifikacijskega žiga ter o tem, kako je treba v klavnicah žig odtisniti na ustrezna stegna.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

23. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 23

Sprememba se nanaša na člen 2, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodana možnost uporabe drugih sredstev identifikacije namesto identifikacijskega žiga klavnice ali v kombinaciji z njim.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

24. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 24

Sprememba se nanaša na člen 2, peti odstavek specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se črta peti odstavek člena 2.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

25. *Sprememba člena 4*

Sprememba št. 25

Sprememba se nanaša na člen 4, drugi in tretji odstavek, specifikacije proizvoda ter točki 3.3 in 5.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da se mora obdelava stegen, prejetih iz klavnice ali razsekovalnice, začeti v sušilnici v 120 urah po zakolu, pri čemer se temperaturni pogoji, določeni v specifikaciji proizvoda, ne spremenijo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

26. *Sprememba člena 4*

Sprememba št. 26

Sprememba se nanaša na člen 4, šesti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodano obrezovanje tudi po drugem soljenju in pred koncem faze zorjenja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

27. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 27

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo dela o temperaturah v zorilnicah se najvišja temperatura poveča z 20 °C na 22 °C.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

28. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 28

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo dela o ravneh relativne vlažnosti v zorilnicah se razpon relativne vlažnosti spremeni s 65–80 % na 40–70 %.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

29. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 29

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda ter točki 3.2 in 5.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se najkrajše obdobje zorjenja za pršut „Prosciutto di Carpegna“ podaljša s 13 mesecev na 14 mesecev.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

30. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 30

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se črta člen 7.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

31. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 31

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil člen 8 preštevilčen v člen 7.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

32. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 32

Sprememba se nanaša na člen 8, četrti odstavek, specifikacije proizvoda ter točki 3.2 in 3.5 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se podaljša najkrajše obdobje zorjenja pršutov, namenjenih vakuumskemu pakiranju ali pakiranju v spremenjeni atmosferi, tudi ko so narezani, z najmanj 14 mesecev na najmanj 15 mesecev.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

33. *Novi člen 8*

Sprememba št. 33

S spremembo se v specifikacijo proizvoda vstavi nov člen 8, ki povzema točko 5 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se uvaja poseben člen – člen 8 Povezava z okoljem –, ki je v skladu z informacijami, že navedenimi v enotnem dokumentu, objavljenem v *Uradnem listu Evropske unije* 2009/C 189 z dne 12. avgusta 2009.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

34. *Novi člen 9*

Sprememba št. 34

S spremembo se v specifikacijo proizvoda vstavi nov člen 9 in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil uveden člen 9 Dokazilo o poreklu, ki določa, da je treba vse udeležence v proizvodni verigi ZOP spremljati in da morajo biti pod nadzorom nadzornega organa.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Prosciutto di Carpegna“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

0210 – Meso in užitni klavnični proizvodi, nasoljeni, v slanici, sušeni ali dimljeni; užitna moka in zdrob iz mesa ali iz klavničnih proizvodov:

0210 11 – šunke, plečeta in njihovi kosi, s kostmi

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Prosciutto di Carpegna“ je surov zorjeni pršut, ki se pridobiva z obdelavo stegen težkega prašiča, ki poteka najmanj 14 mesecev na opredeljenem geografskem območju.

Na koncu obdelave je „Prosciutto di Carpegna“ zaobljene oblike, ni okrogel, ampak je rahlo ploščat, z zadostno plastjo slanine na notranji strani stegna in s težo najmanj 8 kg.

Pri rezanju je pretežno lososovo rožnate barve, z ustreznim deležem čvrste maščobe, ki je bele do belo-rožnate barve. Ima prijeten in prodoren vonj zorjenega mesa; okus je prijeten in dišeč, meso ima nežno in prožno čvrstost.

Kemijske in kemijsko-fizikalne lastnosti so: delež vode se giblje v razponu od 57 % do 63 %; razmerje med soljo in vodo (razmerje med odstotno sestavo natrijevega klorida in vsebnostjo vode) se giblje med 7,8 in 11,2; razmerje med vodo in beljakovinami (razmerje med deležem vode in skupnih beljakovin) se giblje med 1,9 in 2,5; stopnja proteolize (odstotna sestava dušikovih delcev, topljivih v triklor ocetni kislini – TCA – glede na skupni delež dušika) je najmanj 24 in največ 31.

„Prosciutto di Carpegna“ se lahko da na trg za neposredno prehrano ljudi cel ali izkoščen, bodisi stisnjen (*pressato*) ali obrezan (*all'addobbo*), po popolni odstranitvi vrhnje plasti, nanesene med zorjenjem, in odvečnih zunanjih mastnih delov – pakiran v rezinah vakuumsko ali v spremenjeni atmosferi. Za rezanje in pakiranje proizvoda „Prosciutto di Carpegna“ se uporablja pršut, ki je bil zorjen najmanj **15 mesecev**.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Prašičja krma izvira z geografskega območja reje. Vendar v nekaterih letih zaradi podnebnih ali komercialnih razlogov morda tehnično ne bo mogoče pridobiti 100 % prašičje krme na lokalni ravni. V teh primerih mora biti za jamstvo povezave z ozemljem zagotovljeno, da vsaj 50 % suhe snovi prašičje krme na letni ravni izvira z geografskega območja reje.

Zahteve v zvezi s posebnostjo uporabljenega genetskega tipa in s pridobivanjem surovin iz trupov težkih prašičev, potrebnih za proizvodnjo „Prosciutto di Carpegna“, vključujejo način vzreje in prehrane živali po starem italijanskem izročilu, ki je uvedel prakso zmerne rasti skozi daljše časovno obdobje, s katero se vzredijo težki prašiči; te zahteve se izpolnijo z usklajevanjem genske selekcije, omejitvijo najnižje starosti in povprečne teže živali za zakol ter z uporabo ustrezne prehrane.

V tem okviru se glede na določbe specifikacije proizvoda dovoljena krma, njene količine in način uporabe razlikujejo glede na fazo reje, starost in težo živali.

V fazi odstavitve je krmni obrok sestavljen iz surovin, ki jih dovoljuje zakonodaja EU o krmljenju živine. Prehrana prašičev se lahko dopolni z vitamini, minerali in aminokislinami, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

V fazi rastnega pitanja so dovoljene naslednje surovine: zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena, koruza, sirek, ječmen, pšenica, tritikala, koruzna silaža, zdrob iz celih koruznih klasov, zdrob iz zrnja koruze in/ali koruznih storžev, manjše žitarice, pšenični otrobi in drugi stranski proizvodi predelave pšenice, lanena pogača, krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena in krma iz zdroba iz lanenega semena, dehidrirana pulpa pese, sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov, sirotka, pinjenec, posušene žitne droži in topni ostanki, lucerna (posušena pri visoki temperaturi), melasa, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice, zdrob iz koruznih kalčkov, grah, druga semena metuljnic, kvasovke, lipidi s tališčem nad 36 °C, ribja moka ter pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača.

Pri krmljenju v fazi rastnega pitanja je treba upoštevati tudi naslednje specifikacije: prehrana se lahko dopolni z vitamini in minerali, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije; suha snov iz žit ne sme predstavljati manj kot 45 % skupnega deleža.

V fazi končnega pitanja je treba upoštevati vse specifikacije, določene za fazo rastnega pitanja, z naslednjimi izjemami: suha snov iz žit ne sme predstavljati manj kot 55 % skupnega deleža: surovini „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“ in „ribja moka“ sta izključeni.

Krma na osnovi žit se lahko daje v tekoči (pomije ali kaša, ki se jim tradicionalno doda sirotka in/ali pinjenec) ali suhi obliki. Za kakovostno zamaščenost lahko suha snov dane krme vsebuje največ 2 % linolne kisline in 5 % maščobe. Sirotka in pinjenec, stranska produkta predelave sirnine oziroma in masla, skupaj ne smeta presegati 15 litrov na glavo na dan. Skupna vsebnost dušika, če je združena z ostankom melase, mora biti nižja od 2 %. Način uporabe specifikacije proizvoda sedaj določa uradni sistem nadzora.

„Prosciutto di Carpegna“ se proizvaja izključno iz svežih stegen, pridobljenih iz prašičev, skotenih, vzrejenih, zaklanih in razsekanih na ozemlju dežel Lombardija, Emilija - Romanja in Marke, ki so potomci:

(a) merjascev tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič (large white), italijanski landrace in italijanski duroc, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo, bodisi čistopasemskih ali križancev med njimi, ter svinj tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič in italijanski landrace, bodisi čistopasemskih ali križancev med njimi;

(b) merjascev tradicionalnih pasem iz točke (a) in svinj križank ali svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo;

(c) merjascev in svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo, ter

(d) merjascev drugih genetskih tipov iz točke (c) in svinj tradicionalnih pasem iz točke (a).

Sveža prašičja stegna za izdelavo proizvoda ne smejo izvirati od:

— merjascev in svinj,

— prašičev z neželenimi lastnostmi, predvsem z občutljivostjo na stres (t. i. sindrom stresa pri prašičih ali PSS).

Značilnosti težkih prašičev, izbranih na podlagi italijanskega genealoškega registra, so skladne z zahtevami veljavne zakonodaje Evropske unije o komercialnem razvrščanju prašičjih trupov; vendar so v okviru teh meril za razvrščanje sprejemljiva samo stegna iz trupov, razvrščenih v razrede „U“, „R“ in „O“.

Odrasli prašiči, ki se uporabljajo za pripravo surovine za „Prosciutto di Carpegna“, se pošljejo v zakol pri starosti najmanj deset mesecev. V ta namen se lahko uporabijo trupi, ki tehtajo od najmanj 110,1 kg do največ 168,0 kg, na podlagi ustreznega dokazila o poreklu in izvoru; torej se pridobijo in uporabijo odsekana stegna (s kratkim rezom) z enotno težo najmanj 12 kg ter ustrezno stopnjo zamaščenosti.

Stegna prašičev, zaklanih več kot 120 ur prej, se ne smejo obdelati.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Dejavnosti obdelave in zorjenja ZOP „Prosciutto di Carpegna“ morajo potekati na ozemlju občine (davčne in upravne enote) Carpegna, v pokrajini Pesaro-Urbino, v deželi Marke.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Prosciutto di Carpegna“ se trži ožigosan z vročim žigom z napisom „Prosciutto di Carpegna“.

Poimenovanje zaščitene označbe porekla „Prosciutto di Carpegna“ se zapiše z jasnimi neizbrisnimi črkami, ki se jasno razločujejo od vseh drugih navedb na etiketi in mu mora neposredno slediti navedba „zaščitena označba porekla“. Te navedbe so povezane z logotipom označbe.

Prepovedano je dodajanje kakršnega koli opisa, ki ni izrecno dovoljen.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvodnja pršuta „Prosciutto di Carpegna“ mora potekati na območju, na katerem se je že tradicionalno odvijala, omejeno na sedanjo občinsko davčno in upravno enoto Carpegna, v pokrajini Pesaro-Urbino, v deželi Marke, zanjo pa se uporabljajo surovine iz prašičev, ki so se skotili in so jih gojili ter zaklali na ozemlju dežel Marke, Emilija - Romanja in Lombardija. Veljajo pogoji, določeni v členu 46(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnost geografskega območja*

Območje proizvodnje „Prosciutto di Carpegna“ se nahaja v deželi Marke na ozemlju pokrajine Pesaro-Urbino z naslednjimi kartografskimi koordinatami in zemljepisnimi značilnostmi občine Carpegna:

— koordinate: 43°47’ S 12°20’ V,

— površina: 28,3 kvadratnih kilometrov,

— nadmorska višina: 748 metrov,

— najvišji vrh: 1 415 metrov,

— razpon nadmorske višine: 1 015 metrov,

— število prebivalcev (na dan 21. decembra 2007): 1 657.

Ozemlje Carpegna je na skrajnem severu osrednjega dela polotoka in je del naravnega parka Sasso Simone e Simoncello, na južnem pobočju gore, od Jadranskega morja oddaljene približno 50 kilometrov, nedaleč od San Marina. Potopljeno v zelenje bukovih gozdov, značilnih za krajevno floro, je z vzpetinami apeninskega roba zaščiteno pred mrzlimi vetrovi, kot sta tramontana in burja, zato je lokalna mikroklima stabilna; za območje so značilni relativna bližina morja, nadmorska višina, zmerni vetrovi, pomanjkanje stoječih voda na območjih z geomorfološkim izpiranjem, torej posebej uravnoteženo okolje z blagimi in suhimi poletji, zato je že dolgo znano kot območje z zdravilno klimo.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Poleg zahtev po skladnosti surovin, obdelave in končne kakovosti zorjenega proizvoda, je treba omeniti naslednje značilnosti proizvoda:

— uporaba stegen prašičev, ki so stari najmanj deset mesecev, kar pomeni uporabo zorjenega mesa, bolj primernega za dolgo sušenje,

— uporaba ročnih tehnik tolčenja, obrezovanja in zamazovanja pršuta, pripravljenega za fazo zorjenja,

— prepoved uporabe kakršnih koli kemičnih dodatkov v kateri koli fazi priprave (razen uporabe natrijevega klorida za soljenje na začetku postopka obdelave),

— uporaba samo suho mletega morskega natrijevega klorida (morska sol) za soljenje svežih stegen,

— uporaba svežih stegen, ohlajenih in ne zamrznjenih, primerne velikosti glede na minimalno starost prašiča,

— dejstvo, da se obdelava stegen v sušilnici začne najpozneje 120 ur po zakolu,

— trajanje celotnega postopka, ki določa zaključek zorjenja najmanj 14 mesecev po začetku obdelave,

— omejena prisotnost soli v pršutu, kar potrjujejo poročila, namenjena preverjanju kemijskih parametrov ob koncu zorjenja, po čemer se pristno in specifično razlikuje od drugih podobnih proizvodov, ki se proizvajajo v osrednji Italiji.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda*

Geografske in okoljske značilnosti področja Carpegne v srcu Montefeltra in njegovega naravnega parka določajo sklop neponovljivih dejavnikov mikro podnebja, ki je ugodno za zorjenje mesa in jih je kot take človek že od nekdaj prepoznal in uporabljal. Treba je omeniti, da je bila povezava med obdelavo svinjskega mesa in izročilom tega območja dokumentirana že v renesansi; ko je cesenski grof Malatesta Novello soline v Cerviji prodal Beneški republiki (1468), je izrecno zahteval, da obdrži pravico do svobodne uporabe soli v grofiji Carpegna. Rahel, vendar vztrajen zračni tok, ki nad Carpegno usmerja morske vetriče z Jadrana, najprej trči ob goro, vendar ko premaga zaščitno oviro prvih apeninskih utrdb, razširja vonjave posebne sredozemsko-gorske rasti območja, kjer uspevajo bukev, gaber, bodika in plavice, lilije, anemone ter številne vrste orhidej, ki jih ta park že stoletja ohranja in hrani.

Ti dejavniki vplivajo tudi na urejanje encimske dejavnosti mesnega tkiva, ki se primerno aktivira kljub skromni prisotnosti soli zaradi zorjenja kot posledice dolge izpostavljenosti naravnim razmeram tega kraja (*stagionatura*), kar je neposredno povezano s čvrstostjo in organoleptičnimi lastnostmi pršuta.

Zaradi potrebe po ustrezni surovini, ki prenaša dolgo naravno zorjenje brez pretirane uporabe soli ali aromatičnih snovi, se je na območju sčasoma razvila tradicija vzreje težkega italijanskega prašiča, ki se je razširila s prvotnega razvojnega območja osrednje Italije na Padsko nižino v okviru večstoletnih premikov živali, ki so se v zadnjem obdobju umirili kot posledica velikih epidemij slinavke in parkljevke.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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