C/2025/2736

12.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2736)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 17 februari 2025

1. **Produktens namn**

”Prosciutto di Carpegna”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för ”Prosciutto di Carpegna” SUB

— inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband som avses i artikel 5.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar eller det samband som avses i artikel 5.2 b för skyddade geografiska beteckningar inte längre uppfylls, eller

— innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 2*

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkterna 3.3 och 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att även styckningen måste äga rum i regionerna Lombardiet, Emilia-Romagna och Marche.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 2*

Ändring 2

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om genetiska egenskaper. Det genetiska ursprunget för råvarorna har klargjorts med avseende på de genetiska typerna för avelsdjuren, både handjur och hondjur, genom att de tillåtna genetiska kombinationerna anges. Ändringen möjliggör utvärdering av raserna och de genetiska typerna för båda avelsdjuren. Hänvisningen i texten till de raser som används för Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB har därför ersatts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 2*

Ändring 3

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som anger de genetiska kraven för svin med de tillåtna och icke tillåtna kombinationerna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 2*

Ändring 4

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 2*

Ändring 5

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hindras användning av skinka från galtar och suggor samt från svin med ogynnsamma egenskaper (PSS).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 2*

Ändring 6

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt med bestämmelser om uppfödning och utfodring. Hänvisningen i texten till produktspecifikationerna för Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB har därför ersatts.

De traditionella kronologiska faserna i svinuppfödning har lagts till: digivning, avvänjning, tillväxt och gödning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 2*

Ändring 7

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om diperioden för smågrisar, vars längd – upp till 28 dagar – överensstämmer med bestämmelserna i kapitel II avsnitt C i bilaga I till rådets direktiv 2008/120/EG. Hänvisningar har också införts till smågrisar som dias av suggan eller som ges mjölk artificiellt, utfodring med tillåtna råvaror och användning av mineral-, vitamin- och aminosyratillskott samt tillsatser.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 2*

Ändring 8

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs metoderna och tidpunkten för att anbringa tatueringsmärkningen av ursprunget på båda skinkorna på varje svin och tillhörande mallar för märkning och appliceringsplatta.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av artikel 2*

Ändring 9

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en referenstabell som visar vilken bokstav som ska användas för att ange smågrisens födelsemånad, som ska ingå i ursprungstatueringen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Ändring av artikel 2*

Ändring 10

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, den ursprungstatuering som uppfödaren använder.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Ändring av artikel 2*

Ändring 11

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om fastställande av svinens ålder i månader.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av artikel 2*

Ändring 12

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om svinens avvänjningsfas. Bestämmelser har införts om varaktigheten för denna fas, högsta tillåtna vikt för smågrisarna samt utfodring. En uppgift har lagts till om ”torrfoder”, mineral-, vitamin- och aminosyratillskott och användning av tillsatser. Avvänjningsperioden har förlängts från 80 dagar till tre månader, och den högsta tillåtna vikten för smågrisar har fastställts till 40 kg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

13. *Ändring av artikel 2*

Ändring 13

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser gällande tillväxtfasen. Den får vara i högst fem månader och den vikt som får uppnås i slutet av fasen ökas från 80 kg till 85 kg.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har angetts och uppgiften om en andel på 10 % har strukits. En uttrycklig möjlighet för uppfödaren att ge fodret även i torr form har lagts till.

En tabell över tillåtna råvaror har lagts till och ska även användas för den påföljande fasen, dvs. gödningsfasen. Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”lusern (hetluftstorkad)”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

— ”Köttmjöl av god kvalitet enligt gemenskapens bestämmelser”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag), utan att detta påverkar det faktum att ”vassle” och ”kärnmjölk” sammantaget inte får överstiga 15 liter per djur per dag.

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Lusern (hetluftstorkad)” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under slutgödningen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra baljväxtfrön” har delats upp i två poster, ”ärtor” respektive ”andra baljväxtfrön”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” till upp till 25 % och för ”andra baljväxtfrön” till upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har standardiserats till upp till 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har fastställts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta fetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

14. *Ändring av artikel 2*

Ändring 14

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att minst 50 % av svinfodrets torrsubstans på årsbasis måste komma från det geografiska område där svinen föds upp.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

15. *Ändring av artikel 2*

Ändring 15

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hänvisas i reglerna för utfodring av svin i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

16. *Ändring av artikel 2*

Ändring 16

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs avsnittet ”Slakt och styckning av svinen” och omformuleras bestämmelsen om lägsta slaktålder för svinen, utan att bestämmelsen ändras. Den kopplas samman med den kontroll genom den tatueringsmärkning av ursprunget och/eller den identifieringsmetod som ersätter eller kombineras med denna som anges i avsnittet om uppfödning och utfodring av svin.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

17. *Ändring av artikel 2*

Ändring 17

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs kriterier för beräkning av svinens slaktålder.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

18. *Ändring av artikel 2*

Ändring 18

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts parametern om en levande vikt för svinen på 160 kg +/– 10 % med en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 168,0 kg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

19. *Ändring av artikel 2*

Ändring 19

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras det i texten vilka klasser enligt förordning (EU) nr 1308/2013 som stödberättigande tunga slaktkroppar av kategori H kan tillhöra, i linje med vad som fastställs i det sammanfattande dokumentet och de produktspecifikationer som produktspecifikationen hänvisar till. Hänvisningen till EU-lagstiftningen har ersatts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

20. *Ändring av artikel 2*

Ändring 20

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att uppgifter om vikt och klassificering av slaktkroppen ska fastställas vid slakttillfället.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

21. *Ändring av artikel 2*

Ändring 21

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att styckning även får utföras i andra styckningsanläggningar än det slakteri där djuren slaktades.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

22. *Ändring av artikel 2*

Ändring 22

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs särskilda bestämmelser om identifieringsstämpelns grafiska framställning och mått och om hur slakteriet ska applicera den på lämpliga skinkor.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

23. *Ändring av artikel 2*

Ändring 23

Ändringen rör artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda andra identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, slakteriets identifieringsstämpel.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

24. *Ändring av artikel 2*

Ändring 24

Ändringen rör artikel 2 femte stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks det femte stycket i artikel 2.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

25. *Ändring av artikel 4*

Ändring 25

Ändringen rör artikel 4 andra och tredje stycket i produktspecifikationen och punkterna 3.3 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I ändringen anges att bearbetningen av de skinkor som tas emot från slakteriet eller styckningsanläggningen måste påbörjas på torkningsanläggningen inom 120 timmar efter slakt. Ingen ändring görs när det gäller temperaturförhållandena i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

26. *Ändring av artikel 4*

Ändring 26

Ändringen rör artikel 4 sjätte stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringsförslaget läggs trimning till även efter den andra saltningen, innan perioden för mognadslagring avslutas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

27. *Ändring av artikel 5*

Ändring 27

Ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I det stycke som rör temperaturen i lagringsrummen ändras den högsta temperaturen, genom en ökning från 20 °C till 22 °C.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

28. *Ändring av artikel 5*

Ändring 28

Ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I det stycke som rör den relativa luftfuktigheten i lagringsrummen ändras intervallet för den relativa luftfuktigheten, från”65–80 %” till ”40–70 %”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

29. *Ändring av artikel 5*

Ändring 29

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och punkterna 3.2 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs den kortaste lagringsperioden för Prosciutto di Carpegna från ”13 månader” till ”14 månader”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

30. *Ändring av artikel 7*

Ändring 30

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks artikel 7.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

31. *Ändring av artikel 8*

Ändring 31

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

32. *Ändring av artikel 8*

Ändring 32

Ändringen rör artikel 8 fjärde stycket i produktspecifikationen och punkterna 3.2 och 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs den kortaste mognadsperioden för skinkor som är avsedda att vakuumförpackas eller att förpackas i en modifierad atmosfär, inklusive när de skivas, från ”minst 14 månader” till ”minst 15 månader”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

33. *Den nya artikel 8*

Ändring 33

Genom ändringen införs en ny artikel 8 i produktspecifikationen som motsvarar punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en särskild artikel – artikel 8 ”Samband med miljön” – som överensstämmer med den information som redan lämnats i det sammanfattande dokument som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* 2009/C 189, 12.8.2009.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

34. *Den nya artikel 9*

Ändring 34

Genom ändringen införs en ny artikel 9 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs artikel 9, ”Bevis på ursprung”, som anger behovet att övervaka och underställa alla parter i produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen kontrollorganets kontroll.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Prosciutto di Carpegna”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

0210 – Kött och ätbara slaktbiprodukter, saltade, i saltlake, torkade eller rökta; Ätbart mjöl av kött eller slaktbiprodukter av kött

0210 11 – Skinka och bog samt delar därav, med ben

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Prosciutto di Carpegna” är en mognadslagrad lufttorkad skinka som produceras genom bearbetning av bakben från tunga svin under minst 14 månader inom det geografiska området.

När bearbetningen slutförts har ”Prosciutto di Carpegna” en rundad form, snarare platt än sfärisk, med ett tillräckligt fettlager på den motsatta sidan om höften och en vikt på minst 8 kg.

Snittytan går mot laxrosa och har en tillräcklig mängd fett, vitt och vitrosa i färgen. Den har en delikat och genomträngande arom av mognadslagrat kött, smaken är delikat och aromatisk och köttets konsistens är mör och spänstig.

De kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaperna är som följer: Vattenhalt mellan 57 % och 63 %. Salt–vattenförhållande (förhållandet mellan andelen salt och vattenhalten) mellan 7,8 och 11,2. Förhållandet vatten–protein (förhållandet mellan andelen vatten och det totala proteininnehållet) mellan 1,9 och 2,5 och index för protolys (procentandel kvävefraktion löslig i triklorättiksyra i förhållande till det totala kväveinnehållet) mellan 24 och 31.

”Prosciutto di Carpegna” kan saluföras hel, urbenad – antingen *pressato* (pressad) eller *all'addobbo* (trimmad, dvs. att den yta som applicerades under mognaden och det överflödiga yttre fettet tagits bort) eller i bitar, skivad och förpackad i vakuum eller i modifierad atmosfär. Skinka av typen ”Prosciutto di Carpegna” som skivas och förpackas måste ha mognat under minst **15 månader**.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Svinens foder kommer från det geografiska området för uppfödning. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade eller kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av fodret för svinen lokalt. För att garantera sambandet med området måste det i sådana fall säkerställas att minst 50 % av torrsubstansen i svinfodret, utslaget på ett helt år, kommer från det geografiska området för uppfödningen.

Specifikationerna för genetisk typ och slutanvändning av råvaror från slaktkropparna från tunga svin för produktionen av ”Prosciutto di Carpegna” innehåller traditionella italienska metoder för uppfödning och utfodring för att ge måttlig tillväxt under en längre tidsperiod, liksom en hög vikt, genom koordination av det genetiska urvalet, minimiåldern och svinens genomsnittsvikt vid slakt samt en lämplig utfodringsmetod.

Vilket foder som är tillåtet, mängden foder och utfodringsmetoderna kan enligt produktspecifikationen variera enligt de olika uppfödningsfaserna, beroende på djurens ålder och vikt.

Under avvänjningsfasen utgörs fodret av de råvaror som är tillåtna enligt EU:s lagstiftning om utfodring av djur. Svinens foder får kompletteras med vitaminer, mineraler och aminosyror, och tillsatser får användas i enlighet med gällande lagstiftning.

Följande råvaror är tillåtna under tillväxtfasen: majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder, majs, sorghum, korn, vete, triticale, majsensilage, majsmjöl på hela kolvar, mjöl på majskorn och/eller majskolvar, mindre vanliga spannmålsslag, vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete, linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl, linfrömjölfoder, torkad betmassa, fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare, vassle, kärnmjölk, torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering, lusern (hetluftstorkad), melass, produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön, produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön, majsgroddsmjöl, ärtor, andra baljväxtfrön, jäst, lipider med en smältpunkt över 36 °C, fiskmjöl samt rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller.

Vid utfodringen under tillväxtfasen måste hänsyn också tas till följande specifikationer: Fodret får kompletteras med vitaminer och mineraler, och tillsatser får användas i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Torrsubstansen av spannmål får inte understiga 45 % av den totala mängden.

Under gödningsfasen ska alla specifikationer som fastställts för tillväxtfasen följas, med följande undantag: Torrsubstansen av spannmål får inte understiga 55 % av den totala mängden. Råvarorna ”rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” och ”fiskmjöl” får inte användas.

Det spannmålsbaserade fodret får antingen ges i flytande form (skulor eller mäsk, traditionellt blandat med vassle och/eller kärnmjölk) eller torrt. För att säkerställa ett fettlager av god kvalitet får torrsubstansen i det foder som ges innehålla högst 2 % linolsyra och 5 % fett. Mängden vassle och kärnmjölk (biprodukter vid framställning av ostmassa respektive smör) ska tillsammans inte överstiga 15 liter per djur per dag. Den totala kvävehalten vid kombination med melassrester får vara högst 2 %. Steg för att efterleva produktspecifikationen har fastställts inom ramen för det officiella kontrollsystemet.

”Prosciutto di Carpegna” framställs uteslutande av färska bakben från svin som föds, föds upp, slaktas och styckas i regionerna Lombardiet, Emilia-Romagna och Marche och som är avkomma till

a) galtar av de traditionella raserna italiensk large white, italiensk landrace och italiensk duroc, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna italiensk large white och italiensk landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa,

b) galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga svin och som är förenliga med den italienska stamboken,

c) galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga svin och som är förenliga med den italienska stamboken,

d) galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

De färska bakben som används för att framställa produkten får inte komma från

— galtar och suggor,

— svin med ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (*porcine stress syndrome*, PSS).

Egenskaperna hos tunga svin som valts ut i enlighet med den italienska stamboken överensstämmer med villkoren i den gällande EU-lagstiftningen om kommersiell klassificering av slaktkroppar av gris. Enligt dessa klassificeringskriterier är dock endast bakben från slaktkroppar med klassificeringen ”U”, ”R” och ”O” tillåtna.

De vuxna svin som får användas för framställning av råvaran för ”Prosciutto di Carpegna” måste vara minst tio månader när de skickas till slakt. Slaktkroppar som väger minst 110,1 kg och högst 168,0 kg får användas, under förutsättning att det finns tillfredsställande bevis på deras ursprung och källa. På så sätt kan trimmade bakben (korthalsade) med en vikt på minst 12 kg och med ett tillräckligt fettlager erhållas.

Bakben från svin som slaktats mer än 120 timmar tidigare får inte bearbetas.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Prosciutto di Carpegna” SUB måste produceras och mognadslagras inom kommunen och det administrativa området Carpegna (provinsen Pesaro-Urbino, regionen Marche).

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Prosciutto di Carpegna” saluförs brännmärkt med orden ”Prosciutto di Carpegna”.

Texten ”Prosciutto di Carpegna” måste vara tydlig och outplånlig och särskiljas från alla andra uppgifter på märkningen och direkt åtföljas av texten ”Denominazione di Origine Protetta” (skyddad ursprungsbeteckning). Dessa uppgifter ska kombineras med beteckningens logotyp.

Inga andra beskrivningar som inte är uttryckligen tillåtna får användas.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Prosciutto di Carpegna” måste bearbetas inom det traditionella produktionsområdet, kommunen och det administrativa området Carpegna, i provinsen Pesaro-Urbino, regionen Marche, med råvaror från svin som fötts, fötts upp, slaktats och styckats inom regionerna Marche, Emilia-Romagna och Lombardiet. Bestämmelserna i artikel 46.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 är tillämpliga.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Produktionsområdet för ”Prosciutto di Carpegna” ligger i regionen Marche, i provinsen Pesaro-Urbino, i kommunen Carpegna, som har följande koordinater och geografiska egenskaper:

— Koordinater: 43°47’N 12°20’E.

— Areal: 28,3 km².

— Höjd över havet: 748 meter.

— Högsta höjd: 1 415 meter.

— Höjdintervall: 1 015 meter.

— Invånarantal (21 december 2007): 1 657.

Carpegna är beläget på södra sidan om bergen i naturparken Sasso Simone e Simoncello i den nordligaste delen av mellersta Italien, omkring 50 km från Adriatiska havet i närheten av San Marino. Området täcks av de bokträd som är typiska för dess flora och Apenninernas utlöpare skyddar mot de kalla *tramontana*- och *bora*-vindarna, vilket skapar stabila väderförhållanden som ger ett lokalt mikroklimat som karakteriseras av den relativa närheten till havet, höjden, de måttliga vindarna och avsaknaden av stillastående vatten i geomofologiska områden med naturlig avrinning, och som därigenom utgör en särskilt välbalanserad miljö som kännetecknas av milda, torra somrar, vilka under lång tid har gjort området till en populär kurort.

5.2 *Produktens särskilda egenskaper*

Utöver kraven på överensstämmelse för råvaran, bearbetningen och den slutliga klassificeringen av den mognade skinkan, har produkten följande specifika egenskaper:

— Användningen av bakben från svin som är minst 10 månader gamla innebär att moget kött används som är lämpligare för en lång mognadstid.

— Manuella tekniker används vid mörning, trimning och bankning av skinkan inför mognadsfasen.

— Alla kemiska tillsatser är förbjudna under hela beredningen (utom natriumklorid för saltning vid processens början).

— Torrt malet havssalt (natriumklorid) används för saltning av de färska bakbenen.

— Man använder färska bakben, kylda men inte frysta, i lämplig storlek med tanke på grisens minimiålder.

— Det faktum att bearbetningen av bakbenen vid torkningsanläggningen påbörjas högst 120 timmar efter slakt.

— Mognadsprocessen är inte fullständig förrän 14 månader efter beredningens början.

— Skinkans begränsade saltinnehåll, som certifieras i de föreskrivna kontrollrapporterna för kemiska värden som testas vid mognadsprocessens slut, särskiljer produkten från andra liknande produkter från mellersta Italien.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper*

Carpegna-distriktets geografiska och miljömässiga egenskaper, i hjärtat av området Montefeltro och dess naturpark, ger en unik kombination av mikroklimatfaktorer som främjar mognaden av kött, vilket varit känt under mycket lång tid. Områdets anknytning till beredning av griskött är dokumenterad så långt tillbaka som den italienska renässansen när Malatesta Novello av Cesena sålde saltgruvorna i Cervia till republiken Venedig (1468), och där det uttryckligen anges att grevskapet Carpegna har rätt att fritt använda saltet. I Carpegna blåser det konstant en bris från Adriatiska havet som mildras av den skyddsbarriär som utgörs av Apenninernas utlöpare och bär med sig den särskilda mikrofloran från bergen vid Medelhavet med en blandning av bok, avenbok och järnek med liljor, anemoner och många orkidéarter som bevarats under århundraden i naturparken.

Dessa faktorer har också påverkat enzymaktiviteten i köttet, som fortskrider trots det låga saltinnehållet, genom att köttet under lång tid exponeras för platsens naturliga förhållanden (*stagionatura*) som direkt påverkar skinkans konsistens och organoleptiska egenskaper.

Behovet av råvaror som klarar en lång naturlig mognad utan överdrivna tillsatser av salt eller smakämnen har över tiden etablerat en italiensk tradition av uppfödning av tunga svin som gradvis efter djurens rörelser spridits från ursprungsområdet i mellersta Italien ända till Poslätten. Denna spridning har dock avstannat under senare tids mul- och klövsjukeepidemier.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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