C/2026/2790

18.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2790)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Culatello di Zibello«

EU-referencenummer: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Culatello di Zibello«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for Culatello di Zibello BOB udgør ikke EU-ændringer, da de ikke opfylder kriterierne i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143, dvs. at de:

— ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller af anvendelsen af betegnelsen

— ikke indebærer risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet og

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes et særligt afsnit om »Genetiske egenskaber«. Råvarens genetiske oprindelse er blevet præciseret med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet de tilladte genetiske kombinationer er blevet medtaget. Henvisningen i teksten til bestemmelserne om racer for Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB er derfor erstattet.

Begrundelse: Ændringen præciserer de tilladte kombinationer af avlskrydsninger. Det er vigtigt at vurdere begge avlsdyrs race og genetiske type for at bevare tunge svins karakteristika, især med hensyn til vurderingen af foreneligheden med de tre referenceracer i den italienske stambog, der er beregnet til produktion af tunge svin og anvendes til Culatello di Zibello BOB.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en tabel, hvori de genetiske krav til svin forklares, og de tilladte og ikke-tilladte kombinationer vises.

Begrundelse: Indsættelsen af tabellen giver større klarhed i definitionen af de eneste mulige genetiske krydsningskombinationer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en henvisning til listen over genetiske typer, som er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Begrundelse: Henvisningen til offentliggørelsen af listen og ajourføringen heraf gør det muligt at overvåge produktionskæden bedre.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at kød fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber, navnlig modtagelighed for stress (Porcine Stress Syndrome eller PSS), ikke må anvendes.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig for at præcisere, at kød fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber er uegnet til anvendelse ved fremstilling af Culatello di Zibello. Dette er i overensstemmelse med gældende praksis, som hidtil har været baseret på en henvisning til produktspecifikationerne for Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes et særligt afsnit om »Opdræt og fodring«. De traditionelle kronologiske stadier i opdræt af svin er tilføjet: diegivning, fravænning, vækst og slutfedning, hvorved henvisningen til Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB erstattes.

Begrundelse: Med ændringen præciseres de stadier i opdræt af tunge svin, der allerede er omfattet af de produktspecifikationer, der henvises til i den ændrede produktspecifikation.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes bestemmelser om pattegrisenes diestadie, hvis varighed på mindst 28 dage er i overensstemmelse med bestemmelserne i afsnit C i kapitel II i bilag I til direktiv 2008/120/EF. Der er også indsat henvisninger til, at pattegrise dier soen eller fodres kunstigt med mælk, til tildeling af tilladte råvarer og til anvendelse af mineral-, vitamin- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer.

Begrundelse: Med ændringen fastlægges diestadiets karakteristika præcist i overensstemmelse med bestemmelserne i EU-lovgivningen. Anvendelsen af vitamin- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer sikrer en hensigtsmæssig muskelvækst og fremmer fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen fastsætter metoderne og tidspunkterne for påføring af oprindelsestatoveringsmærket med blæk på begge ben på hvert svin samt de tilhørende modeller for tatoveringsmærker og plader til brug herfor.

Begrundelse: Med ændringen fastlægges nøjagtigt de redskaber og nødvendige trin, der skal sikre sporing og sporbarhed af råvaren til Culatello di Zibello fra det første opdrætsstadie ved hjælp af de redskaber, der allerede er i brug og opfylder de indførte specifikationer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en referencetabel, der viser, hvilket bogstav der skal anvendes til at angive pattegrisens fødselsmåned, og som skal indgå i oprindelsestatoveringsmærket med blæk.

Begrundelse: Ændringen giver størst mulig klarhed og gennemsigtighed med hensyn til sporing og sporbarhed af de svin, der anvendes til fremstilling af Culatello di Zibello, for at lette kontrollen af svinenes alder i opdræts- og slagtestadiet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsanordninger i stedet for eller i kombination med det af landbrugeren påførte oprindelsestatoveringsmærke med blæk.

Begrundelse: Anvendelsen af anordninger i stedet for eller i kombination med oprindelsestatoveringsmærket gør det muligt at anvende andre redskaber til sporing og sporbarhed i takt med den teknologiske udvikling.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastsættes en regel for beregningen af svinenes alder i måneder.

Begrundelse: Med ændringen gøres det muligt på entydig og utvetydig måde at kontrollere svinenes alder i opdræts- og slagtestadierne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes bestemmelser om svinenes fravænningsstadie. Der indføres regler om dette stadies varighed, smågrisenes maksimale vægt og fodring. Der indsættes en henvisning til tildeling af tørfoder, anvendelse af vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt anvendelse af tilsætningsstoffer. Fravænningsperioden er forlænget fra 80 dage til tre måneder, og den maksimale vægtgrænse for smågrisene er fastsat til 40 kg.

Begrundelse: Ændringen indeholder to parametre, nemlig varighed og maksimal vægt, som sikrer svinenes gradvise og afbalancerede vækst i fravænningsstadiet. I dette stadie kan svinene fodres med alle de råvarer, der er tilladt efter de gældende regler, for at sikre, at deres ernæringsmæssige behov samt behov i relation til dyrevelfærd og sundhed opfyldes. Henvisningen til de former, hvori foderet foreligger, gør det muligt for landbrugeren at vælge, hvilken der skal anvendes. Anvendelsen af vitamin-, mineral- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer sikrer svinenes rette muskelvækst og fremmer fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes bestemmelser om vækststadiet, idet der fastsættes en maksimal varighed på fem måneder, og den vægt, der må være nået ved stadiets afslutning, øges fra 80 kg til 85 kg.

Henvisningen til tolerancer for de enkelte råvarer præciseres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009, og henvisningen til procentsatsen 10 % udgår. Muligheden for, at landbrugeren også kan anvende tørfoder, er udtrykkeligt tilføjet.

Der indsættes en »Tabel over tilladte råvarer«, som også skal anvendes i det næste stadie, dvs. slutfedningsstadiet, for hvilken der er fastsat særlige regler. Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013, som ajourført ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017:

— På italiensk betegnes »majs« ikke længere som »*mais*«, men som »*granturco*«.

— »Semulje« betegnes nu som »skrå«.

— »Dehydreret lucernemel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«.

— På italiensk betegnes »hørfrøkage« ikke længere som »*expeller di lino*«, men som »*panello di lino*«, og følgende tilføjes: »foder af hørfrøkage«, »hørfrøskrå« og »foder af hørfrøskrå«.

— »Æble- og pærepulp, drue- eller tomatskind som bærestoffer til kosttilskud« betegnes nu som »frugtpulp og tomatpulp (tomatpresserester) som premix-bærere«.

— »Ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«.

— »Majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« anvendes på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« anvendes på italiensk).

— »Kornbærme« betegnes nu som »kornbærme, tørret«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfri johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »maniok«

— »presset og ensileret bladbedepulp«

— »sesamskrå«

— »kokosskrå«

— »kødmel«.

Betegnelsen »havre« udgår fra kategorien »sekundære kornarter«.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« kun i vækststadiet (ændres til højst 250 g tørstof pr. dyr pr. dag), uden at det berører, at »valle« og »kærnemælk« tilsammen ikke må overstige 15 liter pr. dyr pr. dag

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, herunder i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, herunder i slutfedningsstadiet

— »groft majsmel«

— »kornbærme, tørret«, herunder i slutfedningsstadiet

— »foder af hørfrøkage, hørfrøskrå, foder af hørfrøskrå«

— »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C«, herunder i slutfedningsstadiet

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakage«, kun i vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to angivelser: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er blevet øget (»ærter« til 25 % og »andre bælgplantefrø« til 10 %).

For så vidt angår »kornmel og/eller kolbemel« er det blevet præciseret, at der er tale om »majskorn og/eller majskolber«.

»Sojaekstraktionsskrå« er blevet til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet standardiseret til op til 20 %.

»Solsikkeskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og anvendelsen heraf er blevet øget til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på højst 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og rapsfrø.

Muligheden for at anvende mineraler, vitaminer og tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

I note 2 er definitionen af »kornbærme, tørret« blevet præciseret.

Ud over maksimumsgrænsen på 2 % for linolsyre indføres der med ændringen en maksimumsgrænse for fedt på 5 % af foderets tørstof.

Begrundelse: Den maksimale vægt er fastsat til 85 kg i stedet for 80 kg på grund af udviklingen inden for genetik, fodring og normer for dyrevelfærd, som har forbedret svinenes evne til at vokse. Den maksimale varighed på fem måneder er blevet tilføjet for at sikre en afbalanceret vækst inden slutfedningsstadiet.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at sikre overensstemmelsen med den gældende foderstoflovgivning, navnlig artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Henvisningen til tildeling af tørfoder giver landbrugeren mulighed for at vælge, hvilken metode der skal anvendes.

Indsættelsen af en enkelt »Tabel over tilladte råvarer« for både vækst- og slutfedningsstadiet gør produktspecifikationen lettere at læse.

Råvarernes navne er blevet ændret i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved forordning (EU) 2017/1017. Det er nødvendigt at ajourføre terminologien for at give en klarere indikation af, hvilken type råvare der henvises til.

Henvisningen til »havre« er udgået, da denne råvare falder ind under kategorien »sekundære kornarter«.

»Kødmel« er udgået, da det ikke længere anvendes som følge af de lovgivningsmæssige restriktioner, der er indført i den senere tid.

Råvarerne »frøfri johannesbrød«, »proteinhydrolysater«, »kunsttørret kartoffel«, »maniok«, »presset og ensileret bladbedepulp«, »sesamskrå« og »kokosskrå« er udgået, da disse råvarer enten nærmest ikke dyrkes i det geografiske område, hvor svinene opdrættes, slet ikke længere dyrkes dér, er vanskelige at fremskaffe, har lav ernæringsværdi eller ikke anvendes af tekniske eller kvalitetsmæssige grunde. Ændringen udelukker således muligheden for at anvende råvarer uden for svineopdrætsområdet, som allerede kun blev anvendt i ubetydelige mængder, hvis de overhovedet blev anvendt. I stedet anvendes andre, lokale råvarer, hvilket styrker tilknytningen mellem Culatello di Zibello og det geografiske område.

Der er navnlig lagt større vægt på betydningen af en kornbaseret kost, idet andelene af »majs«, »byg«, »sorghum«, »hvede« og »triticale« er blevet øget, eftersom disse fodermidler altid har været grundlaget for svinenes traditionelle kost. Disse fodermidler dyrkes desuden typisk i det geografiske område, ofte af landbrugerne selv, hvilket styrker tilknytningen til området. De sikrer også, at svinene har et passende spæklag til produktionen af Culatello di Zibello.

»Majsensilage« og »kornbærme, tørret«, sidstnævnte med et højt indhold af vitamin B, er nu tilføjet til slutfedningsstadiet, da de er ideelle råvarer, som sikrer et tilstrækkeligt spæklag og på grund af deres fiberindhold fordøjes langt bedre af voksne svin end af unge svin.

»Groft majsmel«, som er meget fiberrigt, anvendes som et alternativ til klid som fiberkilde til dyrene.

Grunden til, at andelen af »kunsttørrede roesnitter« er blevet øget, er, at de er et meget godt og meget fiberrigt produkt. Fiberindholdet er let fordøjeligt i tyktarmen, og de er derfor et egnet produkt til voksne dyr.

Anvendelsen af råvarerne »kærnemælk« (i vækststadiet), »lucerne, tørret ved høj temperatur« og »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« er blevet øget på grund af deres tilgængelighed i det traditionelle produktionsområde og de videnskabelige resultater, som foderstofsektoren har frembragt i det seneste årti.

Den øgede anvendelse af »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« hænger sammen med dets høje proteinindhold, som er nyttigt i foderet (råprotein) og meget let fordøjeligt.

Anvendelsen af »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C« er blevet indført i både vækst- og slutfedningsstadiet, eftersom den nye grænse på 5 % for fedt i foderets tørstof sammen med grænsen på 2 % for linolsyre sikrer, at svinene har et tilstrækkeligt spæklag, når der anvendes svinefedt i slutfedningsstadiet.

Det er blevet præciseret, at »kornmel og/eller kolbemel« henviser til »majskorn og/eller majskolber«, da udtrykket »kolbe« også kunne henvise til andre kornarter.

»Hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder« er tilføjet ud over »hørfrøkage«, da der er tale om lignende råvarer, og de er opført i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, fordi soja i vækststadiet tilfører energi, som er afgørende for at opfylde svinenes energibehov.

Anvendelsen af »ærter« og »andre bælgplantefrø« er blevet øget, fordi der er tale om råvarer, som dyrkes i produktionsområdet. »Ærter« sikrer også kvaliteten af svinenes spæklag og indeholder i modsætning til andre bælgplanter en lav koncentration af næringshæmmende faktorer.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er andelen fastsat til 20 % i både vækst- og slutfedningsstadiet for at sikre, at svinene har et passende spæklag. Produkterne var tidligere omfattet af en enkelt angivelse, f.eks. »soja(bønne)skrå« i Kommissionens forordning (EU) nr. 575/2011, og blev derefter i 2013 opdelt i to angivelser, »soja(bønne)skrå« og »soja(bønne)skråfoder«, i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013, som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af sojabønner. Det er ikke praktisk muligt at opregne dem alle, og de kan ændres i tilfælde af ajourføringer/ændringer af forordning (EU) 2017/1017. For at sikre et passende spæklag er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet.

Hvad angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, som nu er fastsat til 10 %: Råvarens råfedtindhold er vigtigt for at sikre, at svinene har et passende spæklag. Derfor er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer medtaget et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet. Produkterne var tidligere omfattet af en enkelt angivelse, f.eks. »solsikkeskrå« i Kommissionens forordning (EU) nr. 575/2011, og blev derefter i 2013 opdelt i to angivelser, »solsikkeskrå« og »solsikkeskråfoder«, i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013, som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke praktisk muligt at opregne dem alle, og de kan ændres i tilfælde af ajourføringer/ændringer af forordning (EU) 2017/1017.

Hvad angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø« er »rapsfrø« blevet tilføjet til listen over råvarer, fordi fremskridt inden for genetik har gjort det muligt at udvælge nye sorter, der er fri for glucosinolater og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter. Produkterne var tidligere omfattet af en enkelt angivelse, f.eks. »rapsskrå« i Kommissionens forordning (EU) nr. 575/2011, og blev derefter i 2013 opdelt i to angivelser, »rapsskrå« og »rapsskråfoder«, i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013, som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø. Det er ikke praktisk muligt at opregne alle råvarerne, og de kan ændres i tilfælde af ajourføringer af forordning (EU) 2017/1017. I noterne til tabellen over tilladte råvarer er der fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet for at sikre et spæklag, der er egnet til produktionen af Culatello di Zibello.

Anvendelsen af vitaminer, mineraler og tilsætningsstoffer sikrer en korrekt muskelvækst og fremmer fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

Definitionen af »kornbærme, tørret« er blevet præciseret ved at anvende ordlyden i punkt 1.12.9 i forordning (EU) 2017/1017.

Maksimumsgrænsen for fedt, der er tilføjet grænsen for linolsyre, sikrer et passende spæklag til produktionen af Culatello di Zibello. Disse to kriterier er afgørende, da råvarer, der er potentielle fedtkilder og kan have negativ indvirkning på kvaliteten af svinenes spæklag, enten er blevet øget (majs) eller indført (fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en bestemmelse om, at mindst 50 % af tørstoffet i svinefoderet på årsbasis skal komme fra det geografiske område, hvor svinene opdrættes.

Begrundelse: De råvarer, som svinene fodres med, kommer fra det geografiske område, hvor dyrene opdrættes. Af klimamæssige og kommercielle årsager er det imidlertid muligvis ikke teknisk muligt at skaffe 100 % af råvarerne lokalt. Under alle omstændigheder er Culatello di Zibellos egenskaber og tilknytning til området altid sikret ved, at mindst 50 % af tørstoffet i foderrationen på årsbasis stammer fra det geografiske område, hvor opdrættet finder sted, jf. artikel 47, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i slutfedningsstadiet vedrører »tabellen over tilladte råvarer«, der indgår i vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Begrundelse: Ændringen giver også et klart billede af det foder, der er tilladt i slutfedningsstadiet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes afsnittet »Slagtning og opskæring«, hvori det angives, at svinets minimumsalder ved slagtning er ni måneder. Dette stemmer overens med gældende praksis, som hidtil har været baseret på henvisningen til produktspecifikationerne for Prosciutto di Parma BOB og Prosciutto di San Daniele BOB. Det præciseres, at alderen kontrolleres ved hjælp af oprindelsestatoveringsmærket med blæk og/eller den identifikationsanordning, der erstatter oprindelsestatoveringsmærket med blæk eller anvendes sammen med dette, og som er beskrevet i den del, der vedrører fodring og opdræt af svin.

Begrundelse: Denne ændring gør produktspecifikationen tydeligere for så vidt angår slagtestadiet, herunder med hensyn til mulig teknologisk udvikling. Angivelsen af metoden til beregning af svinenes alder (mindst 9 måneder) gør det muligt for aktørerne og kontrolorganet at fastslå den korrekt og entydigt.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes kriteriet for beregning af svinenes alder med henblik på slagtning.

Begrundelse: Med ændringen præciseres produktspecifikationen for aktørerne og til kontrolformål.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen ajourføres henvisningen til slagtekroppe af kategorien »H – Heavy«, der anvendes til produktion af Culatello di Zibello, ved at specificere de kategorier af slagtekroppe, der kan anvendes i henhold til Den Europæiske Unions gældende klassifikationsskala.

Begrundelse: Med ændringen ajourføres henvisningerne til gældende EU-lovgivning og specificerer de kategorier af svineslagtekroppe, der kan anvendes til produktion af Culatello di Zibello i henhold til de gældende EU-regler i forordning (EU) nr. 1308/2013.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres et krav om, at vægten af hver enkelt svineslagtekrop ikke må overstige 195,0 kg.

Begrundelse: Forøgelsen af svinenes vægt hænger sammen med den aktuelle tendens inden for europæisk svineavl, der skyldes forbedret genetik samt forbedrede hygiejne- og sundhedsstandarder i opdrættet, dyrevelfærd og ernæring. Der er en sammenhæng mellem slagtekroppenes vægt og den vægtforøgelse af slutproduktet, der er fastsat i artikel 6 i produktspecifikationen.

Angivelsen af vægten af hver enkelt slagtekrop gør det også muligt at kontrollere, at hvert slagtet svin opfylder kravene.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at oplysninger om vægt og klassificering af slagtekroppe skal fastslås på tidspunktet for slagtningen af svinene.

Begrundelse: Med ændringen præciseres nøjagtigt det tidspunkt, hvor vægt og klassificering skal fastslås, for at lette den tilknyttede kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4 og 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår indholdet af artikel 2, stk. 4 og 5.

Begrundelse: Sletningen er nødvendig, da der er tale om bestemmelser vedrørende kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 6, i produktspecifikationen og punkt 4.4 og 5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sammenlægges henvisningerne til de tidligere kommuner »Polesine« og »Zibello«, som nu har kommunenavnet »Polesine Zibello«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi Emilia-Romagna-regionallov nr. 20 af 23. november 2015 oprettede kommunen »Polesine Zibello« ved at sammenlægge kommunerne Polesine og Zibello i Parma-provinsen. Loven blev offentliggjort i Den Italienske Republiks officielle tidende, 3. særlige serie – regioner, nr. 15 af 9. april 2016.

Ændringen medfører ingen ændringer af produktionsområdet for Culatello di Zibello BOB.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 6, i produktspecifikationen og punkt 4.4 og 5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes »Parmense« til »San Secondo«, som tidligere var angivet ukorrekt i produktspecifikationen.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, da kommunens korrekte navn indsættes, jf. kongeligt dekret nr. 878 af 5. oktober 1862, som blev offentliggjort i Den Italienske Republiks officielle tidende nr. 252 af 24. oktober 1862, hvorved navnet ændres fra »San Secondo« til »San Secondo Parmense«.

Ændringen medfører ingen ændringer af produktionsområdet for Culatello di Zibello BOB.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 6, i produktspecifikationen og punkt 4.4 og 5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes henvisningen til kommunen »Sissa« med »Sissa Trecasali« og det præciseres, at produktionsområdet kun omfatter den del af kommunen Sissa Trecasali, der tidligere tilhørte den tidligere kommune Sissa.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi Emilia-Romagnas regionallov nr. 20 af 7. november 2013 oprettede kommunen »Sissa Trecasali« ved at sammenlægge kommunerne »Sissa« og »Trecasali« i Parma-provinsen. Loven blev offentliggjort i Den Italienske Republiks officielle tidende, 3. særlige serie – regioner, nr. 50 af 14. december 2013.

Ændringen medfører ingen ændringer af produktionsområdet for Culatello di Zibello BOB.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 3

Beskrivelse

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 3 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forbydes anvendelse af natrium- og/eller kaliumnitrat.

Begrundelse: Med ændringen formaliseres den eksisterende praksis, hvorefter producenterne ikke anvender natrium- og/eller kaliumnitrat, hvilket også er i overensstemmelse med Verdenssundhedsorganisationens anbefalinger om at reducere anvendelsen af nitrater. Saltets virkning og den lange lagringsperiode gør det muligt at sikre hygiejne og fødevaresikkerhed uden anvendelse af disse tilsætningsstoffer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 25

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forbydes anvendelse af natriumnitrat.

Begrundelse: Med ændringen formaliseres den eksisterende praksis, hvorefter producenterne ikke anvender natriumnitrat, hvilket også er i overensstemmelse med Verdenssundhedsorganisationens anbefalinger om at reducere anvendelsen af nitrater. Saltets virkning og den lange lagringsperiode gør det muligt at sikre hygiejne og fødevaresikkerhed uden behov for at anvende disse tilsætningsstoffer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 4, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres et temperaturområde for hvilekamrene, dvs. »mellem 0 °C og 5 °C«.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, fordi den gør det muligt at præcisere temperaturen i de hvilekamre, som producenterne anvender. Dette gør produktspecifikationen klarere og mere detaljeret, også med henblik på kontrollen. Disse temperaturer fremmer en korrekt optagelse af saltet fra de yderste til de inderste lag.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 4, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres en minimumsperiode på seks dage og en maksimumsperiode på 21 dage for, hvor længe Culatello skal ligge i hvilekammeret.

Begrundelse: Ændringen gør det muligt for producenterne at vurdere den korrekte optagelse af saltet fra de yderste til de inderste lag i Culatello og sikrer, at produktspecifikationen bliver klarere og mere præcis, også med henblik på kontrollen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 28

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 4, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes ordet »*successo*« med ordet »*successivo*« [på italiensk].

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at rette en skrivefejl i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 29

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes præciseringen »manuelt« til ordet »opbinding«.

Begrundelse: Henvisningen til manuel opbinding er hensigtsmæssig, fordi den øger præcisionen i produktspecifikationen og fremhæver de karakteristiske træk ved dette arbejdstrin, som producenterne gennemfører gentagne gange.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 30

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen flyttes formuleringen »Efterhånden som lagringen skrider frem, medfører udtørringen af kødet, at syningen gradvis bliver løsere« fra artikel 4, stk. 5, til sidste stykke i samme artikel.

Begrundelse: Denne flytning sikrer, at trinnene i fremstillingen af Culatello di Zibello BOB er anført i den rette rækkefølge i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 31

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes identifikationsmærket i produktspecifikationen. Ud over at ændringen indeholder en beskrivelse, forklares det, hvordan mærket fastgøres med tofarvet rød og hvid snor, og hvad det bruges til.

Begrundelse: Identifikationsmærket, som fastgøres med tofarvet rød og hvid snor, er et kendetegn for produktet. Dette stemmer overens med, at det i øjeblikket anvendes af alle producenter af Culatello di Zibello BOB. Mærket bruges også til præcist at identificere begyndelsen af forarbejdningsfasen og til at sikre effektiv kontrol af overholdelsen af minimumskravene til lagring for Culatello di Zibello.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 32

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes den grafiske skabelon for identifikationsmærket for Culatello di Zibello, og de anvendte farver præciseres.

Begrundelse: Indsættelsen af den grafiske skabelon og farvespecifikationerne for identifikationsmærket sikrer, at det gengives korrekt til det tilsigtede formål.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 33

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der gives mulighed for at anvende identifikationsanordninger i stedet for eller i kombination med det identifikationsmærke, der påsættes af forarbejdningsvirksomheden.

Begrundelse: Anvendelsen af identifikationsanordninger i stedet for eller i kombination med identifikationsmærket giver mulighed for at anvende andre værktøjer til sporing og sporbarhed i takt med den teknologiske udvikling.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 34

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Temperaturintervallet for lagringen udvides fra 13-17 °C til 12-23 °C.

Begrundelse: Ændringen gør det muligt for producenterne at optimere lagringsprocessen for at sikre og fremme den karakteristiske farve ved opskæring og den intense aroma, der kendetegner Culatello di Zibello.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 6

Beskrivelse

Ændring 35

Ændringen vedrører artikel 6, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Maksimumsvægten for Culatello di Zibello ved udløbet af minimumslagringsperioden forhøjes fra 5 kg til 6 kg.

Begrundelse: Der er en sammenhæng mellem ændringen i slutproduktets vægt og forhøjelsen af den tilladte vægt for svin og slagtekroppe samt en sammenhæng med det tekniske udbytte af de trimmede svinelår, der anvendes til fremstilling af Culatello di Zibello.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 6

Beskrivelse

Ændring 36

Ændringen vedrører artikel 6, stk. 4, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sænkes minimumsprocenten for NaCl – natriumchlorid – fra 3,40 til 2,80.

Begrundelse: Ændringen af minimumsværdien for NaCl – natriumchlorid – skyldes ændringerne i svinekødets ernæringsmæssige profil og fysisk-kemiske egenskaber, som hænger sammen med de seneste års selektion og genetiske forbedring. Det lavere saltindhold er også en reaktion på Verdenssundhedsorganisationens anbefalinger om at reducere natriumindholdet i kosten.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 7

Beskrivelse

Ændring 37

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Henvisningen til kontrolorganet i artikel 7 slettes.

Begrundelse: Sletningen er en nødvendig ajourføring for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, eftersom artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143 ikke kræver, at der medtages henvisninger til kontrolorganet i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 38

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 8 bliver til artikel 7.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig i lyset af den nye rækkefølge, som artiklerne i produktspecifikationen er ordnet i, idet artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143 ikke kræver, at der medtages henvisninger til kontrolorganet i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 39

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Henvisningerne til »*denominazione di origine controllata*« [kontrolleret oprindelsesbetegnelse] erstattes af »*denominazione di origine protetta*« [beskyttet oprindelsesbetegnelse].

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med EU-lovgivningen om geografiske betegnelser for landbrugsprodukter.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 40

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ordet »*menzione*« [udtryk] erstattes af »*dicitura*« [betegnelse].

Begrundelse: Med ændringen bringes den terminologi, der anvendes i produktspecifikationen, i overensstemmelse med den, der anvendes i gældende EU-lovgivning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 41

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres muligheden for at anvende forkortelsen BOB for betegnelsen beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Begrundelse: Med ændringen bringes produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, navnlig artikel 37, stk. 6, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 42

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indsættes en bestemmelse, som gør det obligatorisk at anvende EU-symbolet for BOB sammen med betegnelsen Culatello di Zibello.

Begrundelse: Ændringen muliggør tilpasning til artikel 37, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 43

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indsættes et særskilt stykke i produktspecifikationens artikel 7 om de måder og formater, hvorpå Culatello di Zibello kan markedsføres:

— hel, indesluttet i en blære eller et hylster, bundet med tofarvet snor og forsynet med identifikationsmærket og/eller en alternativ anordning

— hel, uden blære eller hylster, vakuumpakket, bundet med tofarvet snor og forsynet med identifikationsmærket og/eller en alternativ anordning

— skåret i to dele, uden blære eller hylster, vakuumpakket, bundet med tofarvet snor og forsynet med identifikationsmærket og/eller en alternativ anordning

— i skiver, i beskyttende atmosfære eller vakuumpakket.

Begrundelse: Ændringen giver klare oplysninger i produktspecifikationen om de måder og formater, hvorpå Culatello di Zibello skal markedsføres. Dette bidrager til at sikre, at produktet kan identificeres af forbrugerne, navnlig i lyset af færdigpakkede produkters stigende betydning på markedet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indsættelse af en ny artikel 8

Beskrivelse

Ændring 44

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indsættes en ny artikel 8 med overskriften »Tilknytning til miljøet« i produktspecifikationen. Den beskriver tilknytningen mellem Culatello di Zibello og miljøet på grundlag af de oplysninger, der er givet i punkt 5, litra d) og f), i registreringsansøgningen (resuméarket) for Culatello di Zibello som BOB, der blev fremsendt i 1994 i henhold til den dengang gældende artikel 17 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 af 14. juli 1992.

Begrundelse: Indsættelsen gør det muligt at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med bestemmelserne i gældende EU-lovgivning, navnlig artikel 49, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indsættelse af en ny artikel 9

Beskrivelse

Ændring 45

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indsættes en artikel 9 med overskriften »Bevis for oprindelse« i produktspecifikationen. Denne bestemmelse fastslår, at det er nødvendigt, at alle led i BOB-produktionskæden overvåges og kontrolleres af kontrolorganet, således at det sikres, at det produkt, hvis betegnelse er registreret, kan følges og spores.

Begrundelse: Indsættelsen af denne artikel er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Culatello di Zibello«

EU-referencenummer: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Culatello di Zibello«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Culatello di Zibello hører til kategorien af naturmodnede produkter, der spises rå. Det færdige produkt har efter lagringen en karakteristisk pæreform med et tyndt fedtlag på den konvekse del og er ombundet med snor, så der dannes et karakteristisk bredmasket net. Ved opskæring har det en ensartet rød farve med hvidt fedt mellem muskelvævene. Smagen er karakteristisk, mild og delikat.

Ved udløbet af minimumslagringsperioden skal Culatello di Zibello veje mellem 3 kg og 6 kg. Ved overgang til forbrug skal det have følgende kemiske og fysisk-kemiske egenskaber, som fastsættes på grundlag af prøver fra en central del af Culatello di Zibello:

pH	Maks.: 6,75	Min.: 5,80
NaCl %	Maks.: 5,40	Min.: 2,80
Vandindhold	Maks.: 51,00	Min.: 38

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Foderet til svinene kommer fra det geografiske opdrætsområde. Det kan dog i nogle år af klimamæssige eller kommercielle årsager være teknisk umuligt at skaffe 100 % af foderet til svinene lokalt. I sådanne tilfælde sikres det altid, for at garantere tilknytningen til området og kvaliteten af Culatello di Zibello, at mindst 50 % af tørstoffet i råvarerne til svinefoderet på årsbasis kommer fra det geografiske opdrætsområde.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i produktionen af Culatello di Zibello, fra saltning til afslutningen af minimumslagringsperioden, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, som omfatter følgende kommuner: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (kun det område, der tidligere tilhørte den daværende kommune Sissa), og Colorno.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Culatello di Zibello kan udbydes til salg ved udløbet af minimumslagringsperioden i følgende former:

— hel, indesluttet i en blære eller et hylster, bundet med tofarvet snor og forsynet med identifikationsmærket og/eller en alternativ anordning

— hel, uden blære eller hylster, vakuumpakket, bundet med tofarvet snor og forsynet med identifikationsmærket og/eller en alternativ anordning

— skåret i to dele, uden blære eller hylster, vakuumpakket, bundet med tofarvet snor og forsynet med identifikationsmærket og/eller en alternativ anordning

— i skiver, i beskyttende atmosfære eller vakuumpakket.

Identifikationsmærket i figur 1 består af et rektangulært, fugtbestandigt stykke selvklæbende karton i stråguI farve med rødbrun skrift.



Anvendelsen af en anden identifikationsanordning, som er godkendt af kontrolorganet, kan tillades i stedet for eller sammen med dette mærke.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Culatello di Zibello« skal fremgå af etiketten med tydelige, uudslettelige bogstaver, som klart kan skelnes fra enhver anden tekst, og umiddelbart efterfølges af angivelsen »Denominazione di Origine Protetta« [beskyttet oprindelsesbetegnelse] eller forkortelsen »DOP« [BOB] sammen med EU-symbolet for BOB.

Disse angivelser kan i givet fald ledsages af logoet for betegnelsen. Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Det er dog tilladt at anvende angivelser, der henviser til navne, firmanavne og private mærker samt navne på svinebedrifter, som produktet stammer fra, forudsat at de ikke har anprisende karakter og ikke er egnede til at vildlede køberen.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Culatello di Zibello fremstilles udelukkende af svin, der fødes, opdrættes, slagtes og opskæres i det geografiske område, der omfatter følgende regioner: Emilia-Romagna og Lombardiet.

Produktionsområdet for Culatello di Zibello omfatter følgende kommuner: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (kun det område, der tidligere tilhørte den daværende kommune Sissa), og Colorno.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det omdømme, som Culatello di Zibello nyder, er knyttet til de steder, hvor det traditionelt fremstilles. Produktet har en meget gammel oprindelse, der er knyttet til udbredelsen af lokal svineavl samt til de særlige klimaforhold i Bassa Parmense-området og i visse områder på grænsen mellem provinserne Piacenza og Parma. Talrige historiske henvisninger findes i skrifter af mange fremtrædende personer: krønikeren Bonaventura Angeli i »Historia della città di Parma«, historikeren Angelo Pezzana og mange andre. Produktspecifikationen er i dag i overensstemmelse med de specifikke nationale regler for oprindelsesbetegnelserne Prosciutto di Parma og Prosciutto di San Daniele.

De egenskaber, som produktet med oprindelsesbetegnelsen besidder, er formet af miljøet og af naturlige og menneskelige faktorer. Navnlig er råvarens egenskaber karakteristiske for den afgrænsede geografiske makroregion. I det område, som råvaren stammer fra, er udviklingen af husdyravlen knyttet til den udbredte dyrkning af korn og til arbejdsmetoderne i den højt specialiserede mejerisektor, som har fremmet den lokale svineavl. Den lokalt forankrede forarbejdning af Culatello er begrundet i forholdene i det mikroområde, der er defineret i punkt 4. Tilknytningen til det geografiske miljø skyldes de særlige klimaforhold (høj luftfugtighed) i områderne nær floden Po, hvor Culatello traditionelt produceres. Denne kombination af »råvare – produkt – betegnelse« er så tæt knyttet til områdets socioøkonomiske udvikling, at den har givet ophav til særlige kendetegn, som ikke kan genskabes andre steder.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download