Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2790

18.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2790)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Culatello di Zibello»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Culatello di Zibello»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ «Culatello di Zibello» δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται ειδική ενότητα με τίτλο «Γενετικά χαρακτηριστικά». Η γενετική προέλευση της πρώτης ύλης αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της προσθήκης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται στο κείμενο η αναφορά στις απαιτήσεις σχετικά με τις φυλές για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας), προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου και χρησιμοποιούνται για την ΠΟΠ Culatello di Zibello.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται πίνακας στον οποίο επεξηγούνται οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους και παρουσιάζονται οι επιτρεπόμενοι και μη επιτρεπόμενοι συνδυασμοί.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση: Η παραπομπή στην έκδοση του καταλόγου και στην επικαιροποίησή του καθιστά δυνατή την καλύτερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται το κρέας από κάπρους και χοιρομητέρες και από χοίρους που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες, ιδίως ευαισθησία στο στρες (σύνδρομο καταπόνησης του χοίρου ή PSS).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη προκειμένου να διευκρινιστεί ότι το κρέας από κάπρους και χοιρομητέρες και από χοίρους που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες είναι ακατάλληλο για χρήση στην παραγωγή του Culatello di Zibello. Η εν λόγω διευκρίνιση συνάδει με την τρέχουσα πρακτική, η οποία βασίζεται μέχρι σήμερα σε αναφορά στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, προστίθεται ειδική ενότητα με τίτλο «Εκτροφή και σίτιση». Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση. Με τον τρόπο αυτόν αντικαθίσταται η παραπομπή στην ΠΟΠ Prosciutto di Parma και στην ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση προσδιορίζονται τα στάδια εκτροφής των χοίρων βαρέος τύπου που περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος στις οποίες παραπέμπουν οι τροποποιημένες προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων, η διάρκεια του οποίου, έως 28 ημέρες τουλάχιστον, συνάδει με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ. Εισάγονται επίσης αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση καθορίζονται επακριβώς τα χαρακτηριστικά του σταδίου του θηλασμού σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση καθορίζονται οι μέθοδοι και ο χρόνος τοποθέτησης του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και τα σχετικά υποδείγματα σήματος και επιγραφής για την τοποθέτησή του.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση ρυθμίζει επακριβώς τα εργαλεία και τα απαιτούμενα βήματα για τη διασφάλιση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας της πρώτης ύλης για το προϊόν Culatello di Zibello από το πρώτο στάδιο εκτροφής, με τη χρήση των εργαλείων που χρησιμοποιούνται ήδη και τα οποία συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που έχουν θεσπιστεί.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται πίνακας αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει τη μέγιστη δυνατή σαφήνεια και διαφάνεια όσον αφορά την παρακολούθηση και την ιχνηλασιμότητα των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος Culatello di Zibello, ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό μ' αυτό.

Αιτιολόγηση: Η χρήση συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης ή σε συνδυασμό μ' αυτό καθιστά δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον σαφή και αδιαμφισβήτητο έλεγχο της ηλικίας των χοίρων στα στάδια της εκτροφής και της σφαγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών, στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων και στη χρήση προσθέτων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε τρεις μήνες και το ανώτατο όριο βάρους των χοιριδίων ορίζεται στα 40 kg.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει δύο παραμέτρους —διάρκεια και μέγιστο βάρος— που διασφαλίζουν τη σταδιακή και ισορροπημένη ανάπτυξη των χοίρων κατά το στάδιο του απογαλακτισμού. Κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανόνες, ώστε να εξασφαλίζεται η κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους, η καλή διαβίωση και η υγεία των ζώων. Η αναφορά στις μορφές παρουσίασης των ζωοτροφών επιτρέπει στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει. Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη των χοίρων και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, καθορίζοντας μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνοντας το βάρος που μπορεί να επιτευχθεί στο τέλος του σταδίου από 80 kg σε 85 kg.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Προστίθεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση, για την οποία έχουν συμπεριληφθεί ειδικοί κανόνες. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»·

— «άλευρο σησαμόσπορων»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»·

— «κρεατάλευρο».

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι ο «ορός γάλακτος» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθάρι» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σιτάρι» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης έχει τυποποιηθεί σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήσης τους αυξάνεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβόσπορων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Αιτιολόγηση: Το μέγιστο βάρος ορίζεται σε 85 kg —αντί για 80 kg— λόγω των εξελίξεων στα γενετικά πρότυπα, στα πρότυπα διατροφής και καλής διαβίωσης των ζώων, οι οποίες έχουν οδηγήσει σε βελτίωση της ικανότητας ανάπτυξης των χοίρων. Προστίθεται η μέγιστη διάρκεια —πέντε μήνες— προκειμένου να διασφαλίζεται η ισόρροπη ανάπτυξη πριν από το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών επιτρέπει στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η εισαγωγή ενιαίου «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» για αμφότερα τα στάδια της ανάπτυξης και της τελικής πάχυνσης καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος πιο ευανάγνωστες.

Οι ονομασίες των πρώτων υλών τροποποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Είναι αναγκαίο να επικαιροποιηθεί η ορολογία ώστε να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Το «κρεατάλευρο» διαγράφεται, καθώς δεν χρησιμοποιείται πλέον, δεδομένων των κανονιστικών περιορισμών που θεσπίστηκαν στο πρόσφατο παρελθόν.

Οι πρώτες ύλες «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα», «άλευρο σησαμόσπορων» και «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα» απαλείφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες καλλιεργούνται ελάχιστα στη γεωγραφική περιοχή όπου εκτρέφονται οι χοίροι ή δεν καλλιεργούνται πλέον ή είναι δύσκολο να παραχθούν, έχουν χαμηλή διατροφική αξία ή δεν χρησιμοποιούνται για τεχνικούς λόγους και για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση καταργεί τη δυνατότητα χρήσης πρώτων υλών εκτός της περιοχής εκτροφής χοίρων, οι οποίες ήδη χρησιμοποιούνταν μόνο σε αμελητέες ποσότητες, ή και καθόλου. Αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται άλλες τοπικές πρώτες ύλες και με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος Culatello di Zibello και της γεωγραφικής περιοχής.

Ειδικότερα, δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στη σημασία της διατροφής με βάση τα σιτηρά, με αύξηση των ποσοστών «αραβοσίτου», «κριθαριού», «σόργου», «σίτου» και «σιτοσίκαλης», δεδομένου ότι οι ζωοτροφές αυτές αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων. Επιπλέον, οι ζωοτροφές αυτές συνήθως καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή, συχνά από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους· με τον τρόπο αυτόν ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή και διασφαλίζεται ότι η κατάσταση πάχυνσης των χοίρων είναι κατάλληλη για την παραγωγή του προϊόντος Culatello di Zibello.

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και «οι αποξηραμένοι σπόροι και τα διαλυτά συστατικά απόσταξης» που χαρακτηρίζονται από υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Β προστίθενται πλέον για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, καθώς αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης ενώ, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Ο λόγος για την αύξηση της «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων» είναι ότι πρόκειται για εξαιρετικό προϊόν με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες η οποία είναι ιδιαίτερα εύπεπτη για το παχύ έντερο, στοιχείο που την καθιστά κατάλληλη για ενήλικες χοίρους.

Η χρήση των πρώτων υλών «βουτυρόγαλα» (στο στάδιο της ανάπτυξης), «μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» αυξάνεται λόγω της διαθεσιμότητάς τους στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής και των επιστημονικών πορισμάτων της βιομηχανίας ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία.

Η αυξημένη χρήση του «αλεύρου γλουτένης αραβοσίτου και/ή της ζωοτροφής γλουτένης αραβοσίτου» συνδέεται με την υψηλή περιεκτικότητά της σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι το νέο όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής προστίθεται στο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, γεγονός που εξασφαλίζει ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Διευκρινίζεται ότι ο όρος «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες» αναφέρεται σε «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου», καθώς ο όρος «σπάδικες» θα μπορούσε να αναφέρεται και σε άλλα σιτηρά.

Επιπλέον των «πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου» προστίθενται η «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου», καθώς πρόκειται για παρόμοιες πρώτες ύλες και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, η σόγια παρέχει ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Η χρήση «μπιζελιών» και «άλλων σπερμάτων ψυχανθών» αυξάνεται, καθώς πρόκειται για πρώτες ύλες που καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής· επίσης, η κατανάλωση «μπιζελιών» εξασφαλίζει την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων και, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητα των μπιζελιών σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό ορίζεται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», το ποσοστό καθορίζεται πλέον στο 10 %: η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες είναι σημαντική προκειμένου να επιτευχθεί η κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης των χοίρων· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών συμπεριλαμβάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι κραμβόσποροι προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου. Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και, στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες, οι οποίες ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 1017/2017. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος Culatello di Zibello.

Η χρήση βιταμινών, ανόργανων ουσιών και προσθέτων διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται με τη χρήση της διατύπωσης του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017.

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών, το οποίο προστίθεται στο όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει κατάλληλο επίπεδο πάχυνσης για την παραγωγή του προϊόντος Culatello di Zibello. Τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Αιτιολόγηση: Οι πρώτες ύλες με τις οποίες τρέφονται οι χοίροι προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται τα ζώα. Ωστόσο, ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς και εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών σε τοπικό επίπεδο. Σε κάθε περίπτωση, οι ιδιότητες του προϊόντος Culatello di Zibello και ο δεσμός του με την περιοχή διασφαλίζονται πάντα από το γεγονός ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου σε ετήσια βάση προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής, σύμφωνα με το άρθρο 47 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται η ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός», όπου αναφέρεται ότι η ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή είναι εννέα μήνες. Η εν λόγω διευκρίνιση συνάδει με την τρέχουσα πρακτική, η οποία βασίζεται στην αναφορά στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele. Διευκρινίζεται ότι η ηλικία ελέγχεται μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που αντικαθιστά ή συνδυάζεται με το σήμα προέλευσης, τα οποία περιγράφονται στο μέρος που αφορά τη σίτιση και την εκτροφή των χοίρων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή καθιστά σαφέστερες τις προδιαγραφές προϊόντος σε σχέση με το στάδιο της σφαγής, μεταξύ άλλων όσον αφορά τις ενδεχόμενες τεχνολογικές εξελίξεις. Η αναφορά της μεθόδου υπολογισμού της ηλικίας των χοίρων (ελάχιστη ηλικία 9 μήνες) δίνει στους υπευθύνους επιχειρήσεων και στον οργανισμό ελέγχου τη δυνατότητα να την υπολογίζουν ορθά και αδιαμφισβήτητα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επικαιροποιεί την παραπομπή στα σφάγια «Η — Βαρέος τύπου» που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος Culatello di Zibello, προσδιορίζοντας τις κατηγορίες σφαγίων που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ισχύουσα κλίμακα ταξινόμησης της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση επικαιροποιεί τις παραπομπές στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και προσδιορίζει τις κατηγορίες σφαγίων χοίρων που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος Culatello di Zibello σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης δυνάμει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται απαίτηση σύμφωνα με την οποία το βάρος κάθε επιμέρους σφαγίου χοίρου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 195,0 kg.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τρέχουσα τάση της ευρωπαϊκής χοιροτροφίας που οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, των πρακτικών εκτροφής σε σχέση με την υγιεινή και την υγεία, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων. Το βάρος του σφαγίου συσχετίζεται με την αύξηση του βάρους του τελικού προϊόντος που προβλέπεται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Ο προσδιορισμός του βάρους κάθε επιμέρους σφαγίου καθιστά επίσης δυνατό να επαληθευτεί ότι κάθε σφαγμένος χοίρος πληροί τις απαιτήσεις επιλεξιμότητας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση των σφαγίων πρέπει να εξακριβώνονται κατά τον χρόνο σφαγής των χοίρων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει με σαφήνεια τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να εξακριβώνονται το βάρος και η ταξινόμηση, ώστε να διευκολύνονται οι σχετικοί έλεγχοι.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο και πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το περιεχόμενο του τέταρτου και του πέμπτου εδαφίου του άρθρου 2.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή είναι αναγκαία διότι αφορά διατάξεις σχετικές με το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.4 και 5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση συγχωνεύονται οι αναφορές στους πρώην δήμους «Polesine» και «Zibello», οι οποίοι πλέον φέρουν την ονομασία δήμου «Polesine Zibello».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία, διότι με τον περιφερειακό νόμο αριθ. 20 της Εμίλια-Ρομάνια της 23ης Νοεμβρίου 2015 ιδρύθηκε ο δήμος «Polesine Zibello» με τη συνένωση των δήμων Polesine και Zibello, στην επαρχία της Parma. Ο νόμος αυτός δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας, 3η ειδική σειρά — Περιφέρειες αριθ. 15 της 9ης Απριλίου 2016.

Η τροποποίηση δεν επιφέρει αλλαγές στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ Culatello di Zibello.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.4 και 5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει τη λέξη «Parmense» στην ονομασία του δήμου «San Secondo», η οποία προηγουμένως ήταν εσφαλμένη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη, καθώς εισάγει την ορθή ονομασία του δήμου, δεδομένου ότι με το βασιλικό διάταγμα αριθ. 878 της 5ης Οκτωβρίου 1862, όπως δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 252 της 24ης Οκτωβρίου 1862, μετονομάστηκε από «San Secondo» σε «San Secondo Parmense».

Η τροποποίηση δεν επιφέρει αλλαγές στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ Culatello di Zibello.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 έκτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.4 και 5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται η αναφορά στον δήμο «Sissa» με την αναφορά «Sissa Trecasali», ώστε να διευκρινιστεί ότι η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει μόνο το τμήμα του δήμου Sissa Trecasali που ανήκε προηγουμένως στον πρώην δήμο Sissa.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία, διότι με τον περιφερειακό νόμο αριθ. 20 της Εμίλια-Ρομάνια, της 7ης Νοεμβρίου 2013, ιδρύθηκε ο δήμος «Sissa Trecasali» με τη συνένωση των δήμων «Sissa» και «Trecasali», στην επαρχία της Πάρμας. Ο νόμος αυτός δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας, 3η ειδική σειρά — Περιφέρειες αριθ. 50 της 14ης Δεκεμβρίου 2013.

Η τροποποίηση δεν επιφέρει αλλαγές στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ Culatello di Zibello.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση απαγορεύει τη χρήση νιτρικού νατρίου και/ή νιτρικού καλίου.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση επισημοποιεί την υφιστάμενη πρακτική σύμφωνα με την οποία οι παραγωγοί δεν χρησιμοποιούν νιτρικό νάτριο και/ή νιτρικό κάλιο, η οποία συνάδει επίσης με τις συστάσεις της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας για τη μείωση των νιτρικών. Η δράση του αλατιού και η μακρά περίοδος ωρίμασης καθιστούν δυνατή τη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων χωρίς τη χρήση των εν λόγω προσθέτων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση απαγορεύει τη χρήση νιτρικού νατρίου.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση επισημοποιεί την υφιστάμενη πρακτική σύμφωνα με την οποία οι παραγωγοί δεν χρησιμοποιούν νιτρικό νάτριο, η οποία συνάδει επίσης με τις συστάσεις της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας για τη μείωση των νιτρικών. Η δράση του αλατιού και η μακρά περίοδος ωρίμασης καθιστούν δυνατή τη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων χωρίς να είναι αναγκαία η χρήση των εν λόγω προσθέτων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το εύρος θερμοκρασίας για τους θαλάμους ξεκούρασης, δηλαδή «μεταξύ 0 °C και 5 °C».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη, καθώς καθιστά δυνατό τον προσδιορισμό της θερμοκρασίας των θαλάμων ξεκούρασης που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί. Η προσθήκη αυτή καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος σαφέστερες και πιο δεσμευτικές, μεταξύ άλλων για σκοπούς ελέγχου. Οι θερμοκρασίες αυτές ευνοούν την ορθή απορρόφηση του αλατιού από το εξωτερικό στο εσωτερικό στρώμα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει ελάχιστο αριθμό 6 ημερών και μέγιστο αριθμό 21 ημερών κατά τη διάρκεια των οποίων το προϊόν Culatello πρέπει να αφήνεται στον θάλαμο ξεκούρασης.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση παρέχεται στους παραγωγούς η δυνατότητα να αξιολογούν την ορθή απορρόφηση του αλατιού από το εξωτερικό στο εσωτερικό στρώμα του Culatello και διασφαλίζει ότι οι προδιαγραφές προϊόντος είναι σαφέστερες και ακριβέστερες, μεταξύ άλλων για σκοπούς ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται η λέξη «succeso» με τη λέξη «successivo» [στα ιταλικά].

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία ώστε να διορθωθεί τυπογραφικό σφάλμα στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται ο προσδιορισμός «με το χέρι» στη λέξη «περίδεση».

Αιτιολόγηση: Η αναφορά στην περίδεση με το χέρι κρίνεται σκόπιμη, καθώς βελτιώνει την ακρίβεια των προδιαγραφών προϊόντος και δίνει έμφαση στα χαρακτηριστικά αυτού του σταδίου που εκτελούν συνεχώς οι παραγωγοί.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 30

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση η διατύπωση «Με την πρόοδο της ωρίμασης, η συρρίκνωση του κρέατος προκαλεί τη σταδιακή χαλάρωση της πλέξης» μεταφέρεται από το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο στο τελευταίο εδάφιο του ίδιου άρθρου.

Αιτιολόγηση: Με τη μεταφορά αυτή διασφαλίζεται η ορθή διαδοχή των σταδίων της παραγωγής της ΠΟΠ Culatello di Zibello στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 31

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται στις προδιαγραφές προϊόντος η σφραγίδα ταυτοποίησης. Εκτός από την περιγραφή, εξηγείται ο τρόπος με τον οποίο πρέπει να τοποθετείται, με δίχρωμο κόκκινο και λευκό σπάγκο, και για ποιον σκοπό χρησιμοποιείται.

Αιτιολόγηση: Η σφραγίδα ταυτοποίησης, η οποία τοποθετείται με δίχρωμο κόκκινο και λευκό σπάγκο, αποτελεί διακριτικό σήμα του προϊόντος. Η χρήση της σφραγίδας αυτής συμβαδίζει με την τρέχουσα πρακτική όλων των παραγωγών της ΠΟΠ Culatello di Zibello. Η σφραγίδα χρησιμοποιείται επίσης για τον ακριβή προσδιορισμό της έναρξης του σταδίου μεταποίησης, καθώς και για τη διασφάλιση αποτελεσματικών ελέγχων όσον αφορά τη συμμόρφωση με τις ελάχιστες απαιτήσεις ωρίμασης για το προϊόν Culatello di Zibello.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 32

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει το γραφικό υπόδειγμα της σφραγίδας ταυτοποίησης του προϊόντος Culatello di Zibello και προσδιορίζει τα χρώματα που χρησιμοποιούνται.

Αιτιολόγηση: Με την εισαγωγή του γραφικού υποδείγματος και των χρωματικών προδιαγραφών για τη σφραγίδα ταυτοποίησης διασφαλίζεται η ορθή αναπαραγωγή της για την προβλεπόμενη χρήση της.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 33

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προβλέπει τη δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί της σφραγίδας ταυτοποίησης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό μ' αυτήν.

Αιτιολόγηση: Η χρήση συσκευών ταυτοποίησης αντί της σφραγίδας ταυτοποίησης ή σε συνδυασμό μ' αυτήν καθιστά δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 34

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευρύνεται το εύρος θερμοκρασιών για την ωρίμαση, από 13 °C σε 12 °C και από 17 °C σε 23 °C.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή τη βελτιστοποίηση της διαδικασίας ωρίμασης για τους παραγωγούς, ώστε να διασφαλίζεται και να ενισχύεται το ιδιαίτερο χρώμα του προϊόντος όταν τεμαχίζεται σε φέτες και το έντονο άρωμα που είναι χαρακτηριστικό του Culatello di Zibello.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 6

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 35

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αυξάνεται το μέγιστο βάρος του Culatello di Zibello στο τέλος της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης από 5 kg σε 6 kg.

Αιτιολόγηση: Η μεταβολή του βάρους του τελικού προϊόντος συνδέεται με την επιτρεπόμενη αύξηση του βάρους των χοίρων και των σφαγίων και συσχετίζεται με την τεχνική απόδοση των ξακρισμένων μηρών χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Culatello di Zibello.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 6

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 36

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προβλέπει την αλλαγή του ελάχιστου ποσοστού NaCl —του χλωριούχου νατρίου— το οποίο μειώνεται από 3,40 σε 2,80.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση της ελάχιστης τιμής του NaCl —του χλωριούχου νατρίου— οφείλεται στις αλλαγές της θρεπτικής σύστασης και των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του χοιρινού κρέατος, τα οποία συνδέονται με την επιλογή και τη γενετική βελτίωση των τελευταίων ετών. Η χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλάτι ανταποκρίνεται επίσης στις συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας σχετικά με τη μείωση της περιεκτικότητας της διατροφής σε νάτριο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 37

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η αναφορά στον οργανισμό ελέγχου στο άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση για την ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δεδομένου ότι το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 δεν απαιτεί την προσθήκη αναφορών στον οργανισμό ελέγχου στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 38

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση απλώς επαναριθμεί το άρθρο 8 σε άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας σειράς με την οποία διαρθρώνονται τα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 δεν απαιτεί την προσθήκη αναφορών στον οργανισμό ελέγχου στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 39

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίστανται οι αναφορές στην «denominazione di origine controllata» [ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης] με αναφορές στην «denominazione di origine protetta» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης].

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για την ευθυγράμμιση με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τα γεωργικά προϊόντα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 40

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται η λέξη «menzione» [όρος] με τη λέξη «dicitura» [ένδειξη].

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση ευθυγραμμίζεται η ορολογία που χρησιμοποιείται στις προδιαγραφές προϊόντος με εκείνη που χρησιμοποιείται στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 41

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης του αρκτικόλεξου «ΠΟΠ» που αντιστοιχεί στην ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης».

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση ευθυγραμμίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως με το άρθρο 37 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 42

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη που καθιστά υποχρεωτική τη χρήση του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης με την ονομασία Culatello di Zibello.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με το άρθρο 37 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 43

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος ειδικό εδάφιο σχετικά με τους τρόπους και τις μορφές διάθεσης του Culatello di Zibello στην αγορά:

— ολόκληρο, τοποθετημένο σε κύστη ή έντερο, δεμένο με δίχρωμο σπάγκο, και το οποίο φέρει τη σφραγίδα ταυτοποίησης και/ή εναλλακτική συσκευή·

— ολόκληρο, χωρίς κύστη ή έντερο, συσκευασμένο σε κενό αέρος, δεμένο με δίχρωμο σπάγκο, και το οποίο φέρει τη σφραγίδα ταυτοποίησης και/ή εναλλακτική συσκευή·

— χωρισμένο σε δύο τεμαχισμένα μέρη, χωρίς κύστη ή έντερο, συσκευασμένο σε κενό αέρος, δεμένο με δίχρωμο σπάγκο, και το οποίο φέρει τη σφραγίδα ταυτοποίησης και/ή εναλλακτική συσκευή·

— τεμαχισμένο σε φέτες, σε προστατευτική ατμόσφαιρα ή συσκευασμένο σε κενό αέρος.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση παρέχονται στις προδιαγραφές προϊόντος σαφείς πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους και τις μορφές διάθεσης του Culatello di Zibello στην αγορά. Αυτό είναι επωφελές καθώς έτσι διασφαλίζεται η αναγνωρισιμότητά του από τους καταναλωτές, ιδίως υπό το πρίσμα της όλο και μεγαλύτερης σημασίας των προσυσκευασμένων προϊόντων στην αγορά.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέου άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 44

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει στις προδιαγραφές προϊόντος νέο άρθρο 8 με τίτλο «Δεσμός με το περιβάλλον». Περιγράφει τον δεσμό ανάμεσα στο προϊόν Culatello di Zibello και στο περιβάλλον του, με βάση τις πληροφορίες που παρέχονται στο σημείο 5 στοιχεία δ) και στ) της αίτησης καταχώρισης (συνοπτικό δελτίο) του Culatello di Zibello ως ΠΟΠ, η οποία διαβιβάστηκε το 1994 σύμφωνα με το τότε ισχύον άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως με το άρθρο 49 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέου άρθρου 9

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 45

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει στις προδιαγραφές προϊόντος άρθρο 9 με τίτλο «Απόδειξη της καταγωγής». Η διάταξη αυτή ορίζει ότι είναι αναγκαίο όλα τα μέρη που συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής της ΠΟΠ να παρακολουθούνται και να τίθενται υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου, ώστε να διασφαλίζονται η δυνατότητα παρακολούθησης και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος του οποίου η ονομασία είναι καταχωρισμένη.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του εν λόγω άρθρου είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Culatello di Zibello»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Culatello di Zibello»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν Culatello di Zibello ανήκει στην κατηγορία των φυσικά ωριμασμένων προϊόντων τα οποία καταναλώνονται ωμά. Το τελικό προϊόν μετά την ωρίμαση έχει χαρακτηριστικό σχήμα αχλαδιού με λεπτό στρώμα λίπους στο κυρτό του μέρος και είναι τυλιγμένο με σπάγκο ώστε να σχηματίζει το χαρακτηριστικό δίχτυ αραιής πλέξης. Έχει ομοιόμορφο κόκκινο χρώμα στην τομή, με λευκό λίπος μεταξύ των μυϊκών ιστών. Η γεύση είναι χαρακτηριστική, ήπια και λεπτή.

Στο τέλος της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, το βάρος του προϊόντος Culatello di Zibello πρέπει να κυμαίνεται από 3 kg έως 6 kg. Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, πρέπει να έχει τις ακόλουθες χημικές και φυσικοχημικές ιδιότητες, οι οποίες καθορίζονται με τη λήψη δειγμάτων από το κεντρικό τμήμα του Culatello di Zibello:

pH	Κατ' ανώτατο όριο: 6,75	Τουλάχιστον: 5,80
NaCl %	Κατ' ανώτατο όριο: 5,40	Τουλάχιστον: 2,80
Περιεκτικότητα σε υγρασία	Κατ' ανώτατο όριο: 51,00	Τουλάχιστον: 38

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η ζωοτροφή των χοίρων προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής. Ωστόσο, σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των ζωοτροφών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, προκειμένου να διασφαλιστούν ο δεσμός με τον τόπο και η ποιότητα του Culatello di Zibello, διασφαλίζεται πάντοτε ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των πρώτων υλών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του Culatello di Zibello, από την αλάτιση έως την ολοκλήρωση της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων δήμων: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (μόνο το έδαφος που ανήκε στον πρώην δήμο Sissa) και Colorno.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το Culatello di Zibello μπορεί να διατίθεται προς πώληση στο τέλος της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης με τις ακόλουθες μορφές:

— ολόκληρο, τοποθετημένο σε κύστη ή έντερο, δεμένο με δίχρωμο σπάγκο, και το οποίο φέρει τη σφραγίδα ταυτοποίησης και/ή εναλλακτική συσκευή·

— ολόκληρο, χωρίς κύστη ή έντερο, συσκευασμένο σε κενό αέρος, δεμένο με δίχρωμο σπάγκο, και το οποίο φέρει τη σφραγίδα ταυτοποίησης και/ή εναλλακτική συσκευή·

— χωρισμένο σε δύο τεμαχισμένα μέρη, χωρίς κύστη ή έντερο, συσκευασμένο σε κενό αέρος, δεμένο με δίχρωμο σπάγκο, και το οποίο φέρει τη σφραγίδα ταυτοποίησης και/ή εναλλακτική συσκευή·

— τεμαχισμένο σε φέτες, σε προστατευτική ατμόσφαιρα ή συσκευασμένο σε κενό αέρος.

Η σφραγίδα ταυτοποίησης στην εικόνα 1 αποτελείται από ένα ορθογώνιο, ανθεκτικό στην υγρασία αυτοκόλλητο χαρτόνι αχυροκίτρινου χρώματος με καστανοκόκκινη γραμματοσειρά.



Αντί της εν λόγω σφραγίδας ή σε συνδυασμό μ' αυτήν, μπορεί να επιτρέπεται η χρήση άλλης συσκευής ταυτοποίησης εγκεκριμένης από τον οργανισμό ελέγχου.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Culatello di Zibello» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενη σαφώς από κάθε άλλο κείμενο και ακολουθούμενη από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] ή τη συντομογραφία «DOP» [ΠΟΠ], μαζί με το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι ενδείξεις αυτές μπορούν να συνοδεύονται από τον λογότυπο της ονομασίας, κατά περίπτωση. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητώς. Επιτρέπεται, ωστόσο, η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ονόματα, εταιρικές επωνυμίες και ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, καθώς και το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προέρχεται το προϊόν.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το προϊόν Culatello di Zibello παράγεται αποκλειστικά από χοίρους που γεννιούνται, εκτρέφονται, σφάζονται και τεμαχίζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων περιφερειών: Εμίλια-Ρομάνια και Λομβαρδία.

Η περιοχή παραγωγής του Culatello di Zibello περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (μόνο το έδαφος που ανήκε στον πρώην δήμο Sissa) και Colorno.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η φήμη του Culatello Zibello συνδέεται με τους τόπους παραδοσιακής παραγωγής του. Η προέλευση του προϊόντος είναι πολύ παλαιά και συνδέεται με την εξάπλωση της τοπικής χοιροτροφίας, καθώς και με τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της περιοχής Bassa Parmense και ορισμένων περιοχών στα σύνορα μεταξύ των επαρχιών Piacenza και Parma. Είναι πολυάριθμες οι ιστορικές αναφορές που απαντούν στα έργα πολλών επιφανών ανδρών: του χρονικογράφου Bonaventura Angeli, στο έργο του «Historia della città di Parma», του ιστορικού Angelo Pezzana και πολλών άλλων. Επί του παρόντος, οι προδιαγραφές προϊόντος είναι ευθυγραμμισμένες με τους ειδικούς εθνικούς κανονισμούς για τις ονομασίες προέλευσης Prosciutto di Parma και Prosciutto di San Daniele.

Οι ιδιότητες του προϊόντος που φέρει την ονομασία προέλευσης εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Ειδικότερα, τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης αποτελούν ιδιαίτερο στοιχείο της οριοθετημένης γεωγραφικής μακροπεριφέρειας. Στην περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, η εξέλιξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας σιτηρών και με τα συστήματα της ιδιαιτέρως εξειδικευμένης τυροκομίας, που ευνόησαν την παραγωγικότητα της τοπικής χοιροτροφίας. Η τοπική μεταποίηση του προϊόντος Culatello αιτιολογείται από τις συνθήκες που επικρατούν στη μικροπεριοχή που ορίζεται στο σημείο 4. Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή απορρέει από τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες (υψηλά επίπεδα υγρασίας) στις περιοχές κοντά στον ποταμό Πάδο οι οποίες ασχολούνται παραδοσιακά με την παραγωγή του Culatello. Ο συνδυασμός «πρώτη ύλη – προϊόν – ονομασία» συνδέεται τόσο στενά με την κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη της περιοχής ώστε να διαθέτει χαρακτηριστικά τα οποία δεν μπορούν να αναπαραχθούν αλλού.

Παραπομπή στην ηλεκτρονική διεύθυνση (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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