C/2026/2790

18.5.2026

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

(C/2026/2790)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Culatello di Zibello”

Referensnummer: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026

1. **Produktens namn**

”Culatello di Zibello”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

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

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

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

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Culatello di Zibello är inte unionsändringar eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143, dvs. de

— innefattar inte någon ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— innebär inte en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

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

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

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Ändringen förtydligar de tillåtna kombinationerna av avelskorsningar. Det är viktigt att bedöma båda avelsdjurens ras och genetiska typ för att bevara egenskaperna hos tunga svin, och särskilt förenligheten med de tre referensraserna i den italienska stamboken för produktion av tunga svin som används för Culatello di Zibello SUB.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som visar de genetiska kraven för svin och tillåtna och icke tillåtna kombinationer.

Motivering: Genom att tabellen införs blir det tydligare hur de enda möjliga kombinationerna av genetisk korsning ska definieras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Hänvisningen till offentliggörandet av förteckningen och uppdateringen av den gör det möjligt att bättre övervaka produktkedjan.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras att kött från galtar och suggor samt från svin med ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (*porcine stress syndrome*, PSS), inte får användas.

Motivering: Ändringen är lämplig för att klargöra att kött från galtar och suggor samt från svin med ogynnsamma egenskaper inte lämpar sig för produktion av Culatello di Zibello. Detta är i linje med nuvarande praxis, som hittills har byggt på en hänvisning till produktspecifikationerna för de skyddade ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om uppfödning och utfodring. De traditionella kronologiska faserna i svinuppfödning har lagts till: digivning, avvänjning, tillväxt och gödning, vilket ersätter hänvisningen till Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB.

Motivering: Genom ändringen specificeras de stadier för uppfödning av tunga svin som redan ingår i de produktspecifikationer som den ändrade produktspecifikationen hänvisar till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Ändringen definierar exakt distadiets egenskaper i linje med bestämmelserna i Europeiska unionens lagstiftning. Användningen av vitamin- och aminosyratillskott samt tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Ändringen reglerar exakt verktygen och de nödvändiga stegen för att säkerställa spårning av och spårbarheten för de råvaror som används för Culatello di Zibello från det första stadiet av uppfödningen, med hjälp av de verktyg som redan används och som överensstämmer med de specifikationer som införts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Genom ändringen uppnås största möjliga tydlighet och transparens när det gäller spårning av och spårbarhet för de svin som används för att producera Culatello di Zibello, i syfte att underlätta kontrollen av svinens ålder i uppfödnings- och slaktstadierna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Användningen av andra märken i stället för eller i kombination med ursprungstatueringen gör det möjligt att använda andra spårningsverktyg i linje med den tekniska utvecklingen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Ändringen gör det möjligt att otvetydigt och exakt kontrollera svinens ålder i uppfödnings- och slaktstadierna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om svinens avvänjningsfas. Det införs regler för hur länge denna fas får pågå, för smågrisarnas högsta vikt och för utfodring. En uppgift har lagts till om torrfoder, mineral-, vitamin- och aminosyratillskott och användning av tillsatser. Avvänjningsperioden har förlängts från 80 dagar till tre månader, och den högsta tillåtna vikten för smågrisar har fastställts till 40 kg.

Motivering: Genom ändringen fastställs två parametrar – varaktighet och högsta vikt – som säkerställer svinens gradvisa och balanserade tillväxt under avvänjningsstadiet. I detta stadium kan svinen utfodras med alla råvaror som tillåts enligt de nuvarande bestämmelserna för att säkerställa att deras behov avseende näring, välbefinnande och hälsa uppfylls. Hänvisningen till hur foder får tillhandahållas gör att jordbrukaren kan välja vilken metod som ska användas. Användningen av vitamin-, mineral- och aminosyratillskott samt tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt för svinen och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

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

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

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

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

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

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

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

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

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

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

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

— ”Köttmjöl”.

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

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

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

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

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

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

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

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

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

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

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

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

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

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

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

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

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Motivering: Den högsta vikten har fastställts till 85 kg – i stället för 80 kg – på grund av utvecklingen när det gäller normerna för genetik, näring och djurs välbefinnande, vilket har lett till att svinens tillväxtförmåga har förbättrats. Den maximala varaktigheten – fem månader – har lagts till för att säkerställa att tillväxten är balanserad före gödningsfasen.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009

Hänvisningen till utfording med torrfoder ger jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas.

Införandet av en enda tabell över tillåtna råvaror för både tillväxt- och gödningsfasen gör produktspecifikationen lättare att läsa.

Namnen på råvarorna har ändrats i enlighet med bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att den typ av råvaror som avses ska framgå tydligare.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

”Köttmjöl” har strukits eftersom det inte längre används på grund av de restriktioner som nyligen införts.

Råvarorna ”urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa”, ”sesammjöl” och ”extraherat mjöl av kokosnöt” har strukits eftersom dessa råvaror knappt odlas i det geografiska område där svinen föds upp, eller inte längre odlas alls, är svåra att anskaffa, har ett lågt näringsvärde eller inte används av tekniska och kvalitetsrelaterade skäl. Genom ändringen undanröjs därför möjligheten att använda råvaror som kommer från platser utanför svinuppfödningsområdet. Sådana råvaror användes tidigare i försumbara mängder, om över huvud taget. I stället används andra lokala råvaror, vilket stärker sambandet mellan Culatello di Zibello och det geografiska området.

Framför allt har större fokus lagts på betydelsen av en spannmålsbaserad kost och procentandelen ”majs”, ”korn”, ”sorghum”, ”vete” och ”triticale” har ökats eftersom dessa foder alltid har legat till grund för svinens traditionella kost. Dessutom odlas dessa foder vanligtvis i det geografiska området, och dessutom ofta av jordbrukarna själva, vilket stärker sambandet med området. De säkerställer också att svinen har en lämplig fettansättning för produktionen av Culatello di Zibello.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen eftersom de är idealiska råvaror som säkerställer en lämplig fettansättning och, på grund av sin fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna svin än för yngre djur.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fiber.

Anledningen till ökningen av ”torkad betmassa” är att den är en mycket bra och mycket fiberrik produkt. Fiberinnehållet är mycket smältbart i tjocktarmen och är därför en lämplig produkt för vuxna djur.

Användningen av råvarorna ”kärnmjölk” (i tillväxtfasen), ”hetluftstorkad lusern” och ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” har ökat på grund av att de finns tillgängliga i det traditionella produktionsområdet och på grund av vetenskapliga upptäckter inom foderindustrin under det senaste årtiondet.

Den ökade användningen av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” har att göra med dess höga proteinhalt och är användbart i kosten (råprotein) och mycket smältbart.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts för både tillväxt- och gödningsfasen, eftersom det faktum att den nya gränsen för fett i torrsubstansen på 5 % har lagts till gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att grisarna, om ister används i gödningsfasen, har en tillräcklig fettgrad.

Det har specificerats att ”mjöl av korn och/eller kolvar” avser ”majskorn och/eller majskolv” eftersom begreppet ”kolv” också kan avse andra spannmål.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till utöver ”linfröexpeller” eftersom de är liknande råvaror och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till eftersom soja ger energi som är nödvändig för att tillgodose svinens energibehov i tillväxtfasen.

Användningen av ”ärtor” och ”andra frön från baljväxter” har ökat eftersom dessa råvaror växer i produktionsområdet. ”Ärtor” säkerställer också kvaliteten på svinens fettansättning och innehåller, till skillnad från andra baljväxter, en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen fastställts till 20 % under både tillväxt- och gödningsfasen för att säkerställa att svinen har en lämplig fettansättning. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”soja(böns)mjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”soja(böns) mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettgrad.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, som nu fastställts till 10 %, är råvarans råfetthalt är viktig för att säkerställa att svinen har en lämplig fettansättning. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post, t.ex. ”solrosfrömjöl” i förordning (EU) nr 575/2011, och delades därefter upp i två poster, ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl”, i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av förordning (EU) 2017/1017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster 2013 – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga råvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en fettansättning som lämpar sig för produktionen av Culatello di Zibello.

Användningen av vitaminer, mineraler och tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats för att harmonisera den med bestämmelserna i punkt 1.12.9 i förordning (EU) 2017/1017.

Den högsta fetthalten, som lagts till gränsen för linolsyrahalten, säkerställer en lämplig fettansättning för produktionen av Culatello di Zibello. Dessa två kriterier är viktiga eftersom råvaror som är potentiella källor till fett som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på svinens fettansättning har antingen ökats (majs) eller införts (lipider med en smältpunkt över 36 °C).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen.

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

Motivering: De råvaror som svinen utfodras med kommer från det geografiska område där de föds upp. Det kan dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade och kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna lokalt. Hur som helst garanteras egenskaperna hos Culatello di Zibello och dess koppling till området alltid av att minst 50 % av torrsubstansen av foderransonen utslaget på ett år kommer från det geografiska uppfödningsområdet, i enlighet med artikel 47.2 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs avsnittet ”Slakt och styckning” i vilket det anges att svinen måste vara minst nio månader gamla vid slakttillfället. Detta är i linje med nuvarande praxis, som bygger på en hänvisning till produktspecifikationerna för de skyddade ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele. Genom ändringen anges att åldern ska kontrolleras med hjälp av ursprungstatueringen och/eller andra identifieringsmärken som kan användas i stället för eller i kombination med ursprungstatueringen, enligt vad som beskrivs i avsnittet om utfodring och uppfödning av svin.

Motivering: Denna ändring gör slaktstadiet tydligare i produktspecifikationen, bland annat med hänvisning till möjlig teknisk utveckling. Genom att ange vilken metod som ska användas för att beräkna svinens ålder (minst nio månader) kan aktörerna och kontrollorganet beräkna åldern på ett korrekt och otvetydigt sätt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen gäller artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Genom ändringen förtydligas produktspecifikationen för aktörer och för kontrolländamål.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen gäller artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen uppdateras hänvisningen till slaktkroppar som klassificeras som ”H – Heavy” och som används för produktion av Culatello di Zibello genom att de kategorier av slaktkroppar som får användas enligt Europeiska unionens gällande klassificeringsskala specificeras.

Motivering: Genom ändringen uppdateras hänvisningarna till gällande EU-lagstiftning och specificeras de kategorier av slaktkroppar av svin som får användas för produktion av Culatello di Zibello i enlighet med de EU-regler som gäller enligt förordning (EU) nr 1308/2013.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen gäller artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs kravet att en enskild slaktkropp av svin inte får väga mer än 195,0 kg.

Motivering: Den ökade svinvikten är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska svinuppfödningen till följd av bättre genetik, hygien och hälsostandarder inom uppfödningen, djurskydd och kost. Det finns ett samband mellan slaktkroppens vikt och slutproduktens ökade vikt enligt artikel 6 i produktspecifikationen.

Genom att ange vikten på varje enskild slaktkropp kan man också kontrollera att varje slaktat svin uppfyller behörighetskraven.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen gäller artikel 2 tredje stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Genom ändringen klargörs tydligt vid vilken tidpunkt vikt- och klassificeringsuppgifter måste fastställas för att underlätta relaterade kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen gäller artikel 2 fjärde och femte styckena i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks innehållet i artikel 2 fjärde och femte styckena.

Motivering: Strykningen är nödvändig eftersom den rör bestämmelser om kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 21

Ändringen rör artikel 2 sjätte stycket i produktspecifikationen och punkterna 4.4 och 5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen slås hänvisningarna till de tidigare kommunerna ”Polesine” och ”Zibello” samman och kommunen går numera under namnet ”Polesine Zibello”.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom kommunen Polesine Zibello bildades genom en sammanslagning av kommunerna Polesine och Zibello i provinsen Parma genom Emilia-Romagnas regionala lag nr 20 av den 23 november 2015. Denna lag offentliggjordes i Republiken Italiens officiella tidning, tredje specialserien – regioner nr 15 av den 9 april 2016.

Ändringen innebär inga ändringar av produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Culatello di Zibello.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 22

Ändringen rör artikel 2 sjätte stycket i produktspecifikationen och punkterna 4.4 och 5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs ”Parmense” till ”San Secondo”, som tidigare var felaktigt i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen är lämplig eftersom den infogar kommunens korrekta namn eftersom kungligt dekret nr 878 av den 5 oktober 1862, som offentliggjordes i Republiken Italiens officiella tidning nr 252 av den 24 oktober 1862, ändrade dess namn från ”San Secondo” till ”San Secondo Parmense”.

Ändringen innebär inga ändringar av produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Culatello di Zibello.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 23

Ändringen rör artikel 2 sjätte stycket i produktspecifikationen och punkterna 4.4 och 5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningen till kommunen ”Sissa” med ”Sissa Trecasali” och det anges att produktionsområdet endast omfattar den del av kommunen Sissa Trecasali som förr tillhörde den tidigare kommunen Sissa.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom kommunen Sissa Trecasali bildades genom en sammanslagning av kommunerna Sissa och Trecasali i provinsen Parma genom Emilia-Romagnas regionala lag nr 20 av den 7 november 2013. Denna lag offentliggjordes i Republiken Italiens officiella tidning, tredje specialserien – regioner nr 50 av den 14 december 2013.

Ändringen innebär inga ändringar av produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Culatello di Zibello.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 3

Beskrivning

Ändring 24

Ändringen gäller artikel 3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen förbjuder användning av natriumnitrat och/eller kaliumnitrat.

Motivering: Genom ändringen formaliseras den befintliga praxisen att producenter inte använder natrium- och/eller kaliumnitrat, vilket också är i linje med Världshälsoorganisationens rekommendationer om minskning av nitrat. Saltets verkan och den långa lagringstiden gör det möjligt att garantera hygien och livsmedelssäkerhet utan användning av dessa tillsatser.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 25

Ändringen gäller artikel 4 andra stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förbjuds användningen av natriumnitrat.

Motivering: Genom ändringen formaliseras den befintliga praxisen att producenter inte använder natrium, vilket också är i linje med Världshälsoorganisationens rekommendationer om minskning av nitrat. Saltets verkan och den långa lagringstiden gör det möjligt att garantera hygien och livsmedelssäkerhet utan att dessa tillsatser behöver användas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 26

Ändringen gäller artikel 4 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs temperaturintervallet för vilokammare, dvs. ”mellan 0 °C och 5 °C”.

Motivering: Ändringen är lämplig eftersom den gör det möjligt att specificera temperaturen i de vilokammare som producenterna använder. Detta gör produktspecifikationen tydligare och mer normativ, även för kontrolländamål. Dessa temperaturer bidrar till korrekt absorption av saltet från de yttersta till de innersta skikten.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 27

Ändringen gäller artikel 4 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs att Culatello ska förvaras i vilokammaren i minst 6 dagar och högst 21 dagar.

Motivering: Ändringen gör det möjligt för producenterna att bedöma om saltet absorberas korrekt från de yttersta till de innersta skikten i Culatello och säkerställer att produktspecifikationen är tydligare och mer exakt, även för kontrolländamål.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 28

Ändringen gäller artikel 4 fjärde stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ordet *successo* med ordet *successivo* [på italienska].

Motivering: Ändringen krävs för att korrigera ett skrivfel i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 29

Ändringen gäller artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen lägger till beskrivningen ”för hand” till ordet ”bindning”.

Motivering: Hänvisningen till bindning för hand är lämplig eftersom den förbättrar produktspecifikationens precision och belyser egenskaperna för detta steg som producenterna utför flera gånger.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 30

Ändringen gäller artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen flyttas ordalydelsen ”Under lagringens gång blir maskorna gradvis lösare i takt med att köttet krymper” från artikel 4 femte stycket till sista stycket i samma artikel.

Motivering: Denna åtgärd säkerställer att stegen i produktionen av den skyddade ursprungsbeteckningen Culatello di Zibello är i rätt ordning i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 31

Ändringen rör artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs identifikationsförseglingen i produktspecifikationen. Förutom en beskrivning innehåller ändringen också en förklaring av hur förseglingen ska anbringas med ett tvåfärgat snöre i rött och vitt och vad den är till för.

Motivering: Identifikationsförseglingen, som anbringas med ett tvåfärgat snöre i rött och vitt, är kännetecknande för produkten. Den används för närvarande av alla producenter av den skyddade ursprungsbeteckningen Culatello di Zibello. Förseglingen används också för att exakt fastställa när bearbetningsfasen inleddes samt för att säkerställa effektiva kontroller av efterlevnaden av minimikraven för lagring av Culatello di Zibello.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 32

Ändringen rör artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för identifikationsförseglingen för Culatello di Zibello och den anger vilka färger som används.

Motivering: Införandet av en grafisk mall och färgspecifikationer för identifikationsförseglingen säkerställer att den återges på ett korrekt sätt för det tilltänkta ändamålet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 33

Ändringen rör artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att använda andra identifieringsmärken i stället för eller i kombination med bearbetningsföretagets identifikationsförsegling.

Motivering: Användningen av andra identifieringsmärken i stället för eller i kombination med identifikationsförseglingen gör det möjligt att använda andra spårningsverktyg i linje med den tekniska utvecklingen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 34

Ändringen gäller artikel 5 första stycket i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen utökas temperaturintervallet för lagring från 13 °C till 12 °C och från 17 °C till 23 °C.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att optimera lagringsprocessen för producenterna för att garantera och främja den distinkta färgen när den skivas och den intensiva arom som är karakteristisk för Culatello di Zibello.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 6

Beskrivning

Ändring 35

Ändringen rör artikel 6 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta vikten på Culatello di Zibello i slutet av den minsta lagringsperioden från 5 kg till 6 kg.

Motivering: Det finns en koppling mellan ändringen av slutproduktens vikt och den tillåtna viktökningen för svin och slaktkroppar och ett samband med det tekniska resultatet när det gäller putsade skinkor som används för att producera Culatello di Zibello.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 6

Beskrivning

Ändring 36

Ändringen rör artikel 6 fjärde stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen föreskriver en ändring av den lägsta andelen natriumklorid (NaCl), som sänks från 3,40 till 2,80.

Motivering: Ändringen av minimivärdet för natriumklorid (NaCl) beror på förändringarna med avseende på svinköttets näringsprofil och fysikalisk-kemiska egenskaper, som är kopplade till urvalet och den genetiska förbättringen under de senaste åren. Den lägre salthalten är också ett svar på Världshälsoorganisationens rekommendationer om att minska natriumhalten i kosten.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 7

Beskrivning

Ändring 37

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks hänvisningen till kontrollorganet i artikel 7.

Motivering: Strykningen är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning eftersom det i artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143 inte krävs att hänvisningar till kontrollorganet ska ingå i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 38

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

Motivering: Ändringen är nödvändig mot bakgrund av den nya ordning i vilken artiklarna i produktspecifikationen är ordnade, med tanke på att det i artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143 inte krävs att hänvisningar till kontrollorganet ska ingå i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 39

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningar till *denominazione di origine controllata* (kontrollerad ursprungsbeteckning) med *denominazione di origine protetta* (skyddad ursprungsbeteckning).

Motivering: Ändringen är nödvändig för anpassning till Europeiska unionens lagstiftning om geografiska beteckningar för jordbruksprodukter.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 40

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ordet *menzione* [begrepp] med *dicitura* [beteckning].

Motivering: Genom ändringen anpassas den terminologi som används i produktspecifikationen till den som används i gällande EU-lagstiftning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 41

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att använda ”SUB”, förkortningen för ”skyddad ursprungsbeteckning”.

Motivering: Genom ändringen anpassas produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning, särskilt artikel 37.6 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 42

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse som gör det obligatoriskt att använda Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning med beteckningen Culatello di Zibello.

Motivering: Ändringen möjliggör anpassning till artikel 37.3 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 43

Ändringen rör artikel 8 femte stycket i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en specifik punkt i artikel 7 i produktspecifikationen om hur och i vilket format Culatello di Zibello får saluföras, enligt följande:

— Hel, innesluten i en blåsa eller ett hölje, bunden med ett tvåfärgat snöre och försedd med identifikationsförseglingen och/eller annat märke.

— Hel, utan blåsa eller ett hölje, vakuumförpackad, bunden med ett tvåfärgat snöre och försedd med identifikationsförseglingen och/eller annat märke.

— Delad i två uppskurna delar, utan blåsa eller ett hölje, vakuumförpackad, bunden med ett tvåfärgat snöre och försedd med identifikationsförseglingen och/eller annat märke.

— Skivad, i en skyddad atmosfär eller vakuumförpackad.

Motivering: Ändringen tillhandahåller tydlig information i produktspecifikationen om hur och i vilket format Culatello di Zibello ska saluföras. Detta är gynnsamt eftersom det säkerställer att konsumenterna kan identifiera produkten, särskilt mot bakgrund av färdigförpackade produkters ökande marknadsrelevans.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ny artikel 8

Beskrivning

Ändring 44

Ändringen avser artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs en ny artikel 8, ”Samband med omgivningen”, till i produktspecifikationen. Den beskriver sambandet mellan Culatello di Zibello och dess omgivning, på grundval av de uppgifter som anges i punkt 5 d och f i ansökan om registrering (sammanfattning) av Culatello di Zibello som skyddad ursprungsbeteckning, som skickades in 1994 i enlighet med den då tillämpliga artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992.

Motivering: Tillägget möjliggör anpassning till bestämmelserna i gällande EU-lagstiftning, särskilt artikel 49.1 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ny artikel 9

Beskrivning

Ändring 45

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs artikel 9, ”Bevis på ursprung”, i produktspecifikationen. I denna bestämmelse anges att alla parter i produktionskedjan som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ska övervakas och ställas under kontrollorganets kontroll för att säkerställa att produkten vars namn är registrerat är spårbar.

Motivering: Införandet av denna artikel är nödvändigt för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Culatello di Zibello”

Referensnummer: PDO-IT-1492-AM02 – 20.2.2026

1. **Namn**

”Culatello di Zibello”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Culatello di Zibello tillhör kategorin naturligt lagrade produkter och ska konsumeras rå. Den färdiga produkten har efter lagringen en karakteristisk päronform med ett tunt fettlager i den konvexa delen och är ombunden med snöre så att det bildas ett karakteristiskt nät med breda maskor. När den skärs upp har den en enhetlig röd färg med vitt fett mellan muskelvävnaderna. Smaken är distinkt, mild och utsökt.

I slutet av den minsta lagringsperioden ska Culatello di Zibello väga mellan 3 kg och 6 kg. När produkten släpps för konsumtion ska den ha följande kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper, som fastställs med hjälp av prover från en mittdel av Culatello di Zibello:

pH	max: 6,75	min: 5,80
NaCl %	max: 5,40	min: 2,80
Vattenhalt	max: 51,00	min: 38

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Svinens foder kommer från det geografiska området för uppfödning. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade eller kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av fodret för svinen lokalt. För att garantera sambandet med området och kvaliteten hos Culatello di Zibello säkerställs i sådana fall alltid att minst 50 % av torrsubstansen i råvarorna för svinen, utslaget på ett helt år, kommer från det geografiska området för uppfödningen.

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

Alla steg i produktionen av Culatello di Zibello, från saltning till slutförande av den minsta lagringstiden, måste äga rum i det avgränsade geografiska området, som omfattar följande kommuners territorier: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (endast det territorium som tillhörde den tidigare kommunen Sissa) och Colorno.

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

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Culatello di Zibello får saluföras i slutet av den minsta lagringsperioden i följande format:

— Hel, innesluten i en blåsa eller ett hölje, bunden med ett tvåfärgat snöre och försedd med identifikationsförseglingen och/eller annat märke.

— Hel, utan blåsa eller ett hölje, vakuumförpackad, bunden med ett tvåfärgat snöre och försedd med identifikationsförseglingen och/eller annat märke.

— Delad i två uppskurna delar, utan blåsa eller ett hölje, vakuumförpackad, bunden med ett tvåfärgat snöre och försedd med identifikationsförseglingen och/eller annat märke.

— Skivad, i en skyddad atmosfär eller vakuumförpackad.

Identifikationsförseglingen i figur 1 består av en rektangulär fuktbeständig bit självhäftande kartong som är halmfärgad med rödbruna bokstäver.



Det är tillåtet att använda ett annat identifieringsmärke som godkänts av kontrollorganet i stället för, eller i kombination med, denna försegling.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Culatello di Zibello” ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver, tydligt urskiljbara från annan text, och omedelbart följas av texten ”Denominazione di Origine Protetta” (skyddad ursprungsbeteckning) eller akronymen ”DOP” (SUB) samt Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

Dessa beteckningar får i förekommande fall åtföljas av logotypen för beteckningen. Det är förbjudet att lägga till någon annan beteckning som inte uttryckligen föreskrivs. Det är dock tillåtet att ange person- eller firmanamn och privata varumärken förutsatt att dessa inte innehåller värdeomdömen eller är vilseledande för köparen. Det är även tillåtet att ange namnet på den svinuppfödningsanläggning som produkten kommer från.

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

Culatello di Zibello produceras uteslutande av svin som föds, föds upp, slaktas och styckas i det geografiska område som omfattar territoriet för följande regioner: Emilia-Romagna och Lombardiet.

Produktionsområdet för Culatello di Zibello omfattar följande kommuner: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (endast det territorium som tillhörde den tidigare kommunen Sissa) och Colorno.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Det anseende som Culatello di Zibello åtnjuter är kopplat till de platser där produkten traditionellt framställs. Produkten har ett mycket gammalt ursprung som är kopplat till spridningen av den lokala grisuppfödningen och de särskilda klimatförhållandena i området Bassa Parmense och vissa områden vid gränsen mellan provinserna Piacenza och Parma. Flera historiska referenser återfinns i verk av många framstående författare, däribland krönikeskrivaren Bonaventura Angeli, i hans *Historia della città di Parma*, historikern Angelo Pezzana och många andra. För närvarande är produktspecifikationen anpassad till de specifika nationella bestämmelserna om ursprungsbeteckningarna Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele.

Egenskaperna för produkten med ursprungsbeteckningen har påverkats av omgivningen samt av naturliga och mänskliga faktorer. Råvarans egenskaper är i synnerhet specifika för den avgränsade geografiska makroregionen. I råvarans ursprungsområde påverkas avelsutvecklingen av den omfattande spannmålsodlingen och bearbetningsmetoderna inom den starkt specialiserade mejeriindustrin, vilket har lett till att den lokala produktionen har inriktats på svinuppfödning. Den lokala bearbetningen av Culatello motiveras av förhållandena i det mikroområde som definieras i punkt 4. Sambandet med den geografiska omgivningen beror på de särskilda klimatförhållandena (hög fuktighet) i de områden nära floden Po som traditionellt sett är involverade i produktionen av Culatello. Kombinationen av råvara, produkt och dess beteckning har ett så nära samband med den socioekonomiska utvecklingen i området att den har gett upphov till särdrag som omöjligen kan återskapas på andra platser.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av 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