C/2026/5438

20.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5438)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Prosciutto di Norcia“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация на ЗГУ „Prosciutto di Norcia“ не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на изискванията, определени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

— не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието;

— няма риск да обезсилят връзката с географския район, посочен в единния документ; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на член 3 — Определяне на етапа на подрастване

Описание

Изменение № 1

Изменението се отнася до член 3, параграф 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се дава определение за „подрастване“, което е описано в настоящата продуктова спецификация като етапа от храненето на свинете с живо тегло между 30 kg и 80 kg — като се уточнява, че подрастването е етапът след бозаенето и отбиването.

Основание: уточняването на етапа на „подрастване“ е уместно с цел да се изясни съществуването на този важен етап от метода на производство, който настъпва след етапите на бозаене и отбиване и по време на който свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, за да се гарантира, че са задоволени хранителните им потребности, изискванията за хуманно отношение към животните и здравните им нужди.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Тегло на свинете през етапа на подрастване

Описание

Изменение № 2

Изменението се отнася до член 3, параграф 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималното тегло на свинете в края на етапа, наричан понастоящем „подрастване“ — от 80 kg на 85 kg.

Основание: това увеличение е свързано с развитието в областите на генетиката и храненето, както и с прилагането на стандартите за хуманно отношение към животните (Директива 2008/120/ЕО), които са довели до общо подобрение в способността на свинете да наддават.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Хранене на свинете през етапа на подрастване

Описание

Изменение № 3

Изменението се отнася до член 3, параграфи 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 и 14 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се обединяват трите таблици в продуктовата спецификация относно разрешените фуражи по време на първия етап (30—80 kg) и по време на втория етап (над 80 kg), както и таблицата за установените допълнителни изисквания, като те се обединяват в „Таблица на разрешените суровини“, която се въвежда за етапа на подрастване и се използва също така за крайния етап на угояване.

Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „mais“, а „granturco“;

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“;

— за „дехидратирана люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“;

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „expeller di lino“, а „panello di lino“, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“;

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“;

— за „шрот от екстракция на царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „mais“) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „granturco“);

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, като се уточнява, че това е „продукт, получен при производството на алкохол посредством ферментацията и дестилирането на шира от зърно и/или други съдържащи скорбяла и захари продукти“;

— за „цвекло, дехидратиран пулп“ вече се използва наименованието „дехидратиран пулп от цвекло“;

— за „брашно от херинга“ вече се използва наименованието „рибно брашно“.

Заличават се следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“;

— „протеинови лизати“;

— „дехидратирани картофи“;

— „маниока“;

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“;

— „шрот от екстракция на сусам“;

— „животински протеини, когато са разрешени от законодателството на Общността“.

Конкретното позоваване на „овес“ е заличено.

Количеството на следните суровини се изменя:

— „мътеница“ само за етапа на подрастване (което се променя на максимум 250 g от приема на сухо вещество на животно на ден);

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %);

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %);

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %);

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %);

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %);

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %);

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %);

— „люцерна, изсушена при висока температура“ (от до 2 % на до 4 %);

— „липиди с точка на топене над 36 °C (от до 2 % до 3 %).

Добавят се следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайния етап на угояване;

— „царевичен силаж“, също и по време на крайния етап на угояване;

— „шрот от цели царевични кочани“;

— „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, също и по време на крайния етап на угояване;

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайния етап на угояване;

— „продукти, получени при екстракция на рапично семе“;

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само по време на етапа на подрастване.

Суровината „грах и/или други семена от бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване, се определя на 20 %.

„Шрот от екстракция на слънчоглед“ става „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата им се увеличава на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е изменено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %.

Въведена е възможността за използване на добавки.

Въведено е конкретно позоваване на възможността за даване на хранителната дажба както в течна форма с добавяне на вода и/или суроватка, и/или мътеница, така и в суха форма.

При храненето и на двата етапа максималната граница на мазнините в сухото вещество се определя на 7 %.

Заличават се химичните параметри за сурови влакнини, суров протеин, пепел и мая, изразени като процент от сухото вещество в хранителната дажба.

Основание: въвеждането на обединената „Таблица на разрешените суровини“ — както за етапа на подрастване, така и за крайния етап на угояване, и заличаването на трите предишни таблици правят продуктовата спецификация по-лесна за четене и прилагане и улесняват мониторинга.

Наименованията на суровините са променени също така с цел привеждане в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, изменен с Регламент (ЕС) № 2017/1017. Актуализирането на термините е необходимо, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Заличават се суровините „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „маниока“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“ и „шрот от екстракция на сусам“ поради слабото им използване при храненето на свинете с високо кланично тегло по технически или свързани с качеството причини, или защото е трудно да се намерят, или са със слаба хранителна стойност.

Заличават се „животински протеини“, тъй като те вече не се използват предвид въведените през последните години регулаторни ограничения относно брашното от месо.

Позоваването на „овес“ се заличава, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Процентът на използване на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ е увеличен, тъй като тази суровина е с богато съдържание на полезни за пълноценното хранене белтъци (недиференцирани белтъци) и е лесносмилаема.

Използването на „мътеница“ (през етапа на подрастване), „царевица“, „сорго“, „ечемик“, „пшеница“, „тритикале“, „дехидратиран пулп от цвекло“, „люцерна (изсушена при висока температура)“ и „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“ се е увеличило, тъй като тези суровини винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете с високо кланично тегло. Освен това, благодарение на напредъка в сектора на фуражите през последното десетилетие, тези фуражни суровини спомагат за подобряване на приема на влакнини и на жизнените функции на свинете.

Използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ е въведено както за етапа на подрастване, така и за крайния етап на угояване с 3 %, тъй като с ограничението от 7 % за мазнини в сухото вещество при храненето и ограничението от 2 % за линолова киселина се гарантира получаването на подходяща степен на залоеност на свинете от различните генетични типове, посочени в член 3 на продуктовата спецификация, в случай че по време на крайния етап на угояване се използва свинска мас.

Добавени са „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на подрастване те предоставят основната енергия, необходима за задоволяване на енергийните нужди на свинете.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богат на влакнини, се използва като алтернатива на трицте за осигуряване на влакнини в храненето на животните.

Увеличаването на процентното съдържание на „граха“ позволява да се гарантира подходяща степен на залоеност на свинете, тъй като за разлика от другите бобови култури, броят на съдържащите се в него вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, е малък.

Добавят се „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено брашно“, тъй като са суровини, подобни на „експелер от ленено семе“, който се запазва в продуктовата спецификация, и са включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

„Царевичен силаж“ и „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, които са богати на витамин B, вече са добавени и за крайния етап на угояване и са идеални суровини, които осигуряват на свинете подходяща степен на залоеност, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“, включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатият напредък в генетиката е предоставил възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед.

Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията, бяха разделени на два записа: „шрот от рапично семе“и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе; не е възможно да бъдат изброени всички фуражни суровини, които подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията. В бележките към таблицата на разрешените суровини е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, както по време на етапа на подрастване, така и по време на крайния етап на угояване процентът е определен на 20 %, за да се гарантира, че свинете притежават степен на залоеност, подходяща за производството на „Prosciutto di Norcia“; тъй като съдържанието на необработени мазнини в суровината е ключова характеристика, е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, което и е включено в бележките, добавени след таблицата. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — напр. „шрот от соя (зърно)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 1017/2017, бяха разделени на два различни записа: „шрот от соя“ и „паспал от шрот от соя (зърно)“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 се предвиждат много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна; не е възможно всички гореспоменати продукти да бъдат изброени, като те подлежат на осъвременяване/промени в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

По отношение на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, които понастоящем са определени на 10 %: съдържанието на необработени мазнини в суровината е важно, за да се гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на „Prosciutto di Norcia“; поради това в бележките към таблицата е включено максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — напр. „шрот от сънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 1017/2017, бяха разделени на два различни записа: „шрот от екстракция на слънчогледово семе“ и „паспал от шрот от слънчогледово семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията се предвиждат редица продукти, получени при екстракция на слънчогледово семе; не е възможно всички гореспоменати продукти да бъдат изброени, като те подлежат на осъвременяване/промени в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009.

Позоваването на начините, по които може да се дава хранителната дажба, позволява на земеделския стопанин да избере под каква форма да бъде фуражът.

Използването на добавки може да подпомогне храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е уточнено, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Максималната граница на мазнините (7 %) както за етапа на подрастване, така и за крайния етап на угояване в съчетание с ограничението за линолова киселина гарантира оптимална степен на залоеност за свинете, използвани за производството на „Prosciutto di Norcia“; тези два критерия са от съществено значение, тъй като се увеличават (царевица) или се въвеждат (липиди с точка на топене над 36 °C и на крайния етап на угояване) суровини — потенциални източници на мазнини, които могат да окажат отрицателно въздействие върху качеството на залоеността.

Заличаването на химичните параметри за сурови влакнини, суров протеин, пепел и мая, изразени като процент от сухото вещество в хранителната дажба, е подходящо, тъй като промените в списъка на суровините и количествата заедно с въведените специфични параметри гарантират, че хранителните дажби са подходящи за свинете, предназначени за производството на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Хранене на свинете през етапа на подрастване

Описание

Изменение № 4

Изменението се отнася до член 3, параграфи 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 и 14 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до втория етап, сега наричан „краен етап на угояване“, се добавя позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, въведена за етапа на подрастване, с някои уточнения, необходими за крайния етап на угояване.

Основание: с изменението се дава ясна представа за разрешените фуражи и по време на крайния етап на угояване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Тегло на свинския кланичен труп

Описание

Изменение № 5

Изменението се отнася до член 3, параграф 17 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заменя критерият за средно живо тегло на партида от 160 kg +/- 10 % с критерий за тегло на отделния кланичен труп между 110,1 kg и 180,0 kg.

Основание: премахването на живото тегло и включването на критерия за тегло на отделния кланичен труп позволяват по-прецизна проверка на спазването на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, тъй като това е по-прозрачен, по-акуратен, по-точен и по-ефективен метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с актуалната тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, на хуманното отношение към животните и на храненето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Премахване на разпоредбата относно удостоверяването на придвижвани свине

Описание

Изменение № 6

Изменението се отнася до член 3, параграф 18 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно фактите, които трябва да бъдат удостоверени от земеделските стопани във връзка с придвижването на свине между стопанствата или доставянето им в кланици.

Основание: заличаването на тази разпоредба е необходимо, тъй като тя се отнася до системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Търговски класове, към които принадлежат свинските кланични трупове

Описание

Изменение № 7

Изменението се отнася до член 3, параграф 19 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението изразът „средно характеризирани като“ се заменя с „принадлежащи“ във връзка с класовете, към които трябва да принадлежат кланичните трупове на свине с високо кланично тегло.

Основание: изменението е необходимо, за да се прецизира посочването на класовете, към които трябва да принадлежат кланичните трупове за производството на „Prosciutto di Norcia“, в съответствие с действащото законодателство.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Премахване на разпоредбата относно атестацията на етапа на клане

Описание

Изменение № 8

Изменението се отнася до член 3, параграф 20 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно въпросите, за които кланиците носят отговорност, и удостоверяването на съответствието на всяка партида суровина.

Основание: заличаването на тази разпоредба е необходимо, тъй като тя се отнася до системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 3 — Момент на отчитане на теглото и класификация на свинския кланичен труп

Описание

Изменение № 9

Изменението се отнася до член 3, параграф 20 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба, съгласно която данните за теглото и класификацията на отделния кланичен труп трябва да бъдат записвани в момента на клането.

Основание: с изменението се уточнява моментът, в който теглото и класификацията трябва да бъдат записани, за да се улеснят и свързаните проверки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Специални изисквания за мускулната част на бута

Описание

Изменение № 10

Изменението се отнася до член 4, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението мускулната част, измерена от главата на бедрената кост (pallino), се увеличава от 6 cm на 9 cm.

Основание: това изменение е необходимо с оглед на увеличаването на кланичното тегло и следователно — на размера на пресните свински бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Въвеждане на пломбата за начало на обработката

Описание

Изменение № 11

Изменението се отнася до член 4, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в спецификацията се въвежда пломбата за начало на обработката, която се поставя върху свинските бутове, подходящи за производството на „Prosciutto di Norcia“, като се дава нейното описание и се посочва фигуриращата върху нея информация.

Основание: пломбата се използва като идентификационно средство за точно определяне на началото на обработката, както и за ефикасен контрол на спазването на изискванията за минималния период на сушене на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Графичен образец на пломбата за начало на обработката

Описание

Изменение № 12

Изменението се отнася до член 4, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда графичният образец на пломбата за начало на обработката на „Prosciutto di Norcia“ (фигура 1), заедно с посочване на размерите на пломбата като цяло и на нейните части.

Основание: с въвеждането на графичния образец и на спецификациите относно размерите се гарантира правилната изработка на пломбата за начало на обработката с оглед на нейното използване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Устройства за идентификация, използвани вместо или в комбинация с пломбата за начало на обработката

Описание

Изменение № 13

Изменението се отнася до член 4, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с пломбата за начало на обработката.

Основание: с използването на устройства вместо или в комбинация с пломбата за начало на обработката, поставяна от преработвателя, се дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване на „Prosciutto di Norcia“ в съответствие с технологичното развитие.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Количество на пипера, използван при осоляването на бута

Описание

Изменение № 14

Изменението се отнася до член 4, параграф 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението използването на пипер „в малки количества“ на етапа на осоляване се заменя с използването на пипер в количество в диапазона от 0,5 % до 2 % от общото количество сол, използвано за всеки бут по време на осоляването.

Основание: с това изменение се дава възможност да се уточни — чрез въвеждането на определени стойности — количеството пипер, което да се използва по време на осоляването, за да се направи спецификацията по-ясна в интерес на преработвателя и системата за контрол с оглед на получаването на органолептичните характеристики, посочени в член 6.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Условия за използването на черен пипер при осоляването на бута

Описание

Изменение № 15

Изменението се отнася до член 4, параграф 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се премахва условието, че пиперът по време на осоляването трябва да се използва само в случаите, когато не се използва при намазването, като по този начин винаги се предписва употребата му.

Основание: причината за това изменение е възможността органолептичните характеристики на „Prosciutto di Norcia“, посочени в член 6 от продуктовата спецификация, да станат още по-отличителни при консумация, което е в съответствие с пазарните изисквания, където се отдава значение на типичния леко пикантен аромат на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Използване на чесън на етапа на осоляването на бута

Описание

Изменение № 16

Изменението се отнася до член 4, параграф 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се дава възможност да се използва чесън на етапа на осоляване на бутовете, предназначени за производството на „Prosciutto di Norcia“, в количество, непревишаващо 2 % от общото количество сол, използвано за всеки бут по време на процеса на осоляване.

Основание: изменението е целесъобразно, тъй като възможността за използване на чесън може да спомогне за получаването на типичната за „Prosciutto di Norcia“ характеристика на лека пикантност.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Продължителност на етапа на второ осоляване на бута

Описание

Изменение № 17

Изменението се отнася до член 4, параграф 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението продължителността на етапа на второ осоляване се удължава от 9—18 дни на 7—22 дни.

Основание: изменението дава възможност да се оптимизира етапът на второ осоляване въз основа на внимателна оценка на продукта с оглед с на фактори като тенденцията за намаляване на съдържанието на сол в съответствие с препоръките в областта на хранене, предложени и от Световната здравна организация, и за увеличаване на теглото на кланичните трупове и следователно — на пресните бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Norcia“, за да се получат органолептичните характеристики, посочени в член 6 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 — Продължителност на етапа на отлежаване на бута

Описание

Изменение № 18

Изменението се отнася до член 4, параграф 7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението минималният период на етапа на отлежаване се намалява от 2,5 месеца на 2 месеца.

Основание: изменението е необходимо, за да се даде възможност на производителя да коригира продължителността на етапа на отлежаване на бутовете въз основа на техния относителен размер и на технологичните им характеристики; целта е да се даде възможност на производителя да преценява по-добре оптималната дехидратация на месото спрямо теглото на бутовете, подходящи за производството на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5 — Момент на поставяне на маркировката за съответствие

Описание

Изменение № 19

Изменението се отнася до член 5, параграф 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че в края на сушенето върху шунката „Prosciutto di Norcia“, която отговаря на изискванията на продуктовата спецификация, трябва да се постави маркировката за съответствие, описана в член 8.

Основание: целта на това изменение е да се изясни етапът, на който маркировката за съответствие се поставя върху бутове, които отговарят на спецификацията на ЗГУ, като се гарантира сигурността при тълкуване и проследимостта на продукта, включително за целите на системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5 — Устройства за идентификация, използвани вместо или в комбинация с маркировката за съответствие

Описание

Изменение № 20

Изменението се отнася до член 5, параграф 4 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на устройства за идентификация вместо или в комбинация с маркировката за съответствие.

Основание: с използването на устройства вместо или в комбинация с маркировката за съответствие, поставяна от преработвателя, се дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване на „Prosciutto di Norcia“ в съответствие с технологичното развитие.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 6 — Момент на наличието на физическите и органолептичните характеристики

Описание

Изменение № 21

Изменението се отнася до член 6, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точки 4.5 и 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че физическите и органолептичните характеристики на „Prosciutto di Norcia“ се отнасят за продукта в момента на поставяне на маркировката за съответствие и/или на устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с нея, за да се удостовери пригодността за пускане на пазара.

Основание: това изменение е необходимо, за да се уточни кога трябва да са налице физическите и органолептичните характеристики на „Prosciutto di Norcia“, за да може продуктът да бъде пуснат на пазара за консумация като ЗГУ. По този начин се изяснява връзката между проверката за съответствие и поставянето на маркировката и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с нея, в интерес на операторите и системата за контрол.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 — Замяна на заглавието на член 7

Описание

Изменение № 22

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението заглавието „Контроли“ на член 7 от продуктовата спецификация се заменя със заглавието „Доказателство за произход“.

Основание: изменението е необходимо, тъй като разпоредбата в член 7, параграф 1 относно контролния орган е заличена.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 — Заличаване на разпоредбата относно контролния орган

Описание

Изменение № 23

Изменението се отнася до член 7, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата относно контролния орган.

Основание: заличаването представлява необходима актуализация, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на ЕС, тъй като съгласно член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 вече не е задължително да се включват данните за контролния орган.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 — Терминологична замяна относно преработвателите

Описание

Изменение № 24

Изменението се отнася до член 7, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението терминът „produttori“ (производители) се заменя с термина „elaboratori“ (преработватели).

Основание: изменението е необходимо, за да се уточни точно кой осъществява преработката на „Prosciutto di Norcia“, която е регламентирана в член 4 от продуктовата спецификация („Метод на преработка“).

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 — Субекти, извършващи дейност в производствената верига

Описание

Изменение № 25

Изменението се отнася до член 7, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението към субектите, представляващи част от производствената верига на „Prosciutto di Norcia“, се добавят предприятията за опаковане и за нарязване.

Основание: изменението е необходимо, тъй като поради факта, че „Prosciutto di Norcia“ се предлага на пазара в различни форми, посочени в член 8 от продуктовата спецификация, се изисква предприятията за опаковане и за нарязване също да бъдат включени за целите на контрола в списъците на операторите, извършващи дейност в производствената верига на ЗГУ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 — Разпоредба относно доказателството за произход

Описание

Изменение № 26

Изменението се отнася до член 7, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на проследимостта на продукта (отгоре надолу по веригата), гарантирана чрез наблюдение на входящите и изходящите продукти на етапите на производствения процес.

Основание: изменението е необходимо, за да се адаптира разпоредбата относно доказателството за произход към разпоредбите на член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Изменение на заглавието на член 8

Описание

Изменение № 27

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в заглавието на член 8 се добавя думата „етикетиране“.

Основание: изменението е целесъобразно, тъй като в член 8 се определят и правила за етикетирането на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Идентифициране на „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 28

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точки 4.5 и 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че „Prosciutto di Norcia“ се пуска на пазара за консумация с поставена маркировка за съответствие и/или устройство за идентификация, използвано вместо или в комбинация с нея, и се заличават думите „[специален] знак“.

Основание: изменението е необходимо, за да се изясни и засили идентификацията на ЗГУ „Prosciutto di Norcia“ в спецификацията, като общото позоваване на маркировката се замени с изрично позоваване на маркировката за съответствие и/или устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с нея. Така ще се гарантира по-голяма точност, което е в интерес на операторите, потребителите и системата за контрол, включително по отношение на технологичното развитие. [Вж. изменения 19 и 20.]

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Графичен образец на маркировката за съответствие

Описание

Изменение № 29

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда графичният образец на маркировката за съответствие.

Основание: включването на графичния образец на маркировката за съответствие, който отговаря на вече използвания от производителите образец, е необходимо, за да се гарантира незабавната разпознаваемост и отличителност на „Prosciutto di Norcia“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Характеристики на графичния образец на маркировката за съответствие

Описание

Изменение № 30

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда графичният образец на маркировката за съответствие, като се описват размерите като цяло и на отделните части.

Основание: изменението позволява правилното и недвусмислено възпроизвеждане на маркировката за съответствие в интерес на автентичността, отличителния характер и разпознаваемостта на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Описание на маркировката за съответствие

Описание

Изменение № 31

Изменението се отнася до член 8, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда подробното описание на маркировката за съответствие.

Основание: изменението е необходимо, за да се даде възможност за правилно, недвусмислено и точно възпроизвеждане на маркировката за съответствие в интерес на операторите, потребителите и системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Процедура на полагане на маркировката за съответствие

Описание

Изменение № 32

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.5 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява частта от бута, върху която трябва да се постави маркировката за съответствие, като се дава възможност тя да бъде възпроизведена не само на външната страна на шунката, която отговаря на изискванията, определени в член 6, но и на други места върху кожата.

Основание: изменението е необходимо, за да се придаде отличителен характер на „Prosciutto di Norcia“ в интерес както на потребителите, така и на операторите и контролния орган. С възможността за възпроизвеждане на маркировката върху кожата на места, които са по-далеч от външната страна, се цели да се гарантира, че маркировката за съответствие винаги е налична и при приготвянето на продукта като цяла обезкостена шунка или като шунка на парчета.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Специфични разпоредби за идентифициране на „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 33

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и до точка 4.5 от единния документ.

Описание: с изменението се пояснява, че това е маркировката за съответствие, и се добавя необходимостта от наличие на устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с маркировката за съответствие, в случай на приготвяне на продукта като цяла обезкостена шунка или като шунка на парчета.

Основание: изменението е необходимо, за да се гарантира локализирането и проследяването на „Prosciutto di Norcia“, включително когато се използват устройства в комбинация смаркировката за съответствие или вместо нея, с оглед на технологичното развитие.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Етикетиране на предварително нарязана шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 34

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат изисквания относно етикетирането на опаковките с предварително нарязана шунка „Prosciutto di Norcia“ с логото, показано на фигура 4, на което фигурира надписът „Prosciutto di Norcia IGP“ (ЗГУ „Prosciutto di Norcia“).

Основание: изменението е необходимо, за да се даде възможност за правилно, недвусмислено и точно възпроизвеждане на логото върху опаковките с предварително нарязана шунка „Prosciutto di Norcia“ в интерес на операторите, потребителите и системата за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Графичен образец на логото за предварително нарязана шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 35

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда графичният образец на логото на „Prosciutto di Norcia“, който може да се използва и при предлагането на пазара на предварително нарязана шунка.

Основание: включването на графичния образец, който отговаря на вече използвания от преработвателите образец, е необходимо, за да се гарантира незабавната разпознаваемост и отличителност на защитения продукт и при предлагане на пазара на предварително нарязана шунка „Prosciutto di Norcia“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Спецификации на логото на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 36

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се уточнява минималният размер за височината — 22 mm — и широчината — 30 mm — на логото върху етикета на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“, като се посочва, че при възпроизвеждане в по-голям размер от минималния размер, определен в спецификацията, трябва да се запази пропорционалното съотношение височина/ширина.

Основание: с изменението се дава възможност за използване на логото на „Prosciutto di Norcia“ по еднообразен начин, като се гарантира, че изображението на продукта е четливо, разпознаваемо и защитено. Определянето на минимални размери и изискването за запазване на пропорционалността между височината и ширината предотвратяват неподходящото възпроизвеждане, за да се гарантира отличителният характер на ЗГУ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Размери на логото на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 37

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението минималните размери на височината и широчината на логото, както и височината на думите, присъстващи в логото, се посочват в графичния образец на логото на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“ (фигура 5).

Основание: изменението позволява правилното възпроизвеждане на логото при етикетирането на предварително нарязания продукт, като по този начин се гарантират отличителният характер и разпознаваемостта на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Изисквания относно отличителния характер на логото на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 38

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат изисквания относно минималното пространство, което трябва да се остави празно около логото върху етикета на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“.

Основание: с изменението се осигуряват правилният изглед и разпознаваемостта на логото при етикетирането на предварително нарязания продукт, като по този начин се избягват графичните и текстовите интерференции и се гарантират отличителният характер и визуалната еднаквост на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Буферна зона в етикета на логото на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 39

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се посочва логото на „Prosciutto di Norcia“ със специфичния дизайн на буферната зона, която в предприятието за нарязване трябва да се остави около логото при етикетирането на предварително нарязана шунка „Prosciutto di Norcia“ (фигура 6).

Основание: изменението позволява възпроизвеждането на логото при етикетирането на предварително нарязания продукт по начин, по който се гарантират отличителният характер и разпознаваемостта на „Prosciutto di Norcia“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Цветове на логото на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 40

Изменението се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвеждат изисквания относно цветовете на логото върху етикета на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“.

Основание: това изменение е необходимо, за да се гарантира еднозначното възпроизвеждане на логото върху етикета на предварително нарязаната шунка „Prosciutto di Norcia“, с което се запазват нейната отличителност и разпознаваемост.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Символ за ЗГУ на Европейския съюз

Описание

Изменение № 41

Изменението се отнася до член 8, параграф 4 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба във връзка с използването на символа за ЗГУ на Европейския съюз в наименованието „Prosciutto di Norcia“.

Основание: с изменението се дава възможност за привеждане в съответствие с член 37, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 — Графичен образец на логото на „Prosciutto di Norcia“

Описание

Изменение № 42

Изменението се отнася до член 8, параграф 5 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда графичния образец на логото на ЗГУ „Prosciutto di Norcia“. [Вж. изменение № 35]

Основание: включването на графичния образец, който отговаря на вече използвания от преработвателите образец, е необходимо, за да се гарантират незабавната разпознаваемост и отличителност на „Prosciutto di Norcia“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 9 — Включване на разпоредбата „Връзка с околната среда“

Описание

Изменение № 43

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се въвежда нов член 9 „Връзка с околната среда“, в който се описва връзката на „Prosciutto di Norcia“ с околната среда, като се възпроизвеждат разпоредбите на точка 4 от единния документ, публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз* 2016/C 153/11 от 29.4.2016 г.

Основание: изменението е необходимо за привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство на Европейския съюз, по-конкретно с член 49, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Prosciutto di Norcia“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗГУ „Prosciutto di Norcia“ е сушена сурова шунка, която — в момента на поставяне на маркировката за съответствие и/или на устройствата за идентификация, използвани вместо или в комбинация с нея — има характерната крушова форма, тегло най-малко 8,5 kg, при разрязване е компактна на вид и е с цвят, който варира от розово до червено. Тя има характерен лек аромат на подправки, а вкусът ѝ е приятен, без да е солен.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на производство и сушене на продукта „Prosciutto di Norcia“ трябва да се извършват в рамките на производствената област, определена в точка 5.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Шунката „Prosciutto di Norcia“ може да бъде пусната на пазара за консумация обезкостена, разфасована, т.е. разделена на парчета с различна форма и тегло, или нарязана. Тези разновидности на продукта трябва да се пускат на пазара след опаковане в добре запечатани и етикетирани предназначени за целта съдове или опаковки за храни. При приготвянето на продукта като цяла обезкостена шунка или като шунка на парчета маркировката за съответствие, положена с топъл печат, трябва винаги да остава видима и/или трябва да е налице устройството за идентификация, използвано вместо или в комбинация с нея.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Prosciutto di Norcia“ се пуска на пазара за консумация с поставена идентифицираща продукта маркировка за съответствие и/или устройство за идентификация, използвано вместо или в комбинация с нея. Маркировката се състои от лого с наименованието „Prosciutto di Norcia IGP“, положена с топъл печат, както е изобразена на фигурата по-долу.



Наименованието на защитеното географско указание „Prosciutto di Norcia“ трябва да бъде посочено с ясни и незаличими букви, ясно разграничими от всички други надписи върху етикета. Непосредствено след него трябва да бъдат посочени обозначението „Indicazione geografica protetta“ (защитено географско указание), и/или съкращението „IGP“(ЗГУ), които трябва да бъдат преведени на езика на държавата, в която продуктът се продава, а също и да бъдат придружени от символа за ЗГУ на ЕС в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз. Тези обозначения се придружават от логото на наименованието, както е изобразено на фигурата по-долу.



Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

Разрешено е обаче използването на указания с позоваване на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на купувача, както и евентуалното използване на наименованието на свиневъдните предприятия, от които произлиза продуктът.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район, в който се произвежда продуктът „Prosciutto di Norcia“, е съставен от териториите на общините Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, намиращи се на над 500 m надморска височина.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☐ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Характерни за географския район, посочен в точка 5, са високите планински хребети, които не позволяват нахлуването на влажни въздушни маси откъм морето, както и преобладаващите варовикови образувания, които благоприятстват оттичането на дъждовните води. Тези особености, както и натрупаните с времето от жителите на областта познания и специални умения в свиневъдството и обработката на свинско месо, са позволили изграждането в тази географска област на най-подходящите за производството на качествена шунка естествена среда и човешки капацитет.

При разрязване продуктът „Prosciutto di Norcia“ е компактен на вид, с цвят, който варира от розово до червено, с характерен лек аромат на подправки, а вкусът му е приятен, без да е солен.

Достойнствата на „Prosciutto di Norcia“ са тясно свързани с природните условия и човешкия фактор, които характеризират начина му на приготвяне. Естествената среда в района се смята за особено благоприятна за процеса на зреене и сушене поради климатичните особености и естеството на почвите, описани по-горе. Освен това изкуството да се съхранява свинско месо в района на Nursino е било известно още по времето на древните римляни. Това е така, защото поради оскъдността на планинското земеделие и невъзможността за обработване на земята през студените месеци жителите на района са се специализирали в дейностите, свързани с животновъдството. То е било подкрепяно в периода на Римската република и на Римската империя, а впоследствие и на Папската държава, която провежда политика за повишаване на значението на селските райони в областта Лацио. Още тогава селяните са познавали добре анатомията на животните, както и запазените до днес типични техники на клане, обработка и съхранение на разфасовките от свинско месо, които са се продавали, осолявали и сушели в околността.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download