C/2026/5438

20.10.2026

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

(C/2026/5438)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Prosciutto di Norcia«

EU-referencenummer: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Prosciutto di Norcia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

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

Italien

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

Navn

Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Norcia« er ikke EU-ændringer, fordi de ikke opfylder kravene i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, dvs. at de ikke indebærer:

— en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen

— en risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, ugyldiggøres eller

— yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

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

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

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Definition af vækstfasen

Beskrivelse

Ændring nr. 1

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 6, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen defineres »vækstfasen« som den fase, der i produktspecifikationen er beskrevet som fasen med fodring af svin med en levende vægt på mellem 30 kg og 80 kg, og det præciseres, at vækstfasen er fasen efter dieperioden og fravænningen.

Begrundelse: Det er hensigtsmæssigt at præcisere »vækstfasen« for at tydeliggøre, at der findes denne vigtige fase i produktionsmetoden, som følger efter dieperioden og fravænningen, hvor svin kan fodres med alle de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for at få dækket deres ernæringsmæssige behov, samtidig med at deres sundhed og velfærd sikres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Svinenes vægt i vækstfasen

Beskrivelse

Ændring nr. 2

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 6, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forøges den maksimale vægt ved afslutningen af fasen – nu kaldet »vækstfasen« – fra 80 kg til 85 kg.

Begrundelse: Denne forøgelse er forbundet med udviklingen inden for genetik, fodring og anvendelsen af dyrevelfærdsregler (direktiv 2008/120/EF), som generelt har forbedret svins evne til at vokse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Fodring af svin i vækstfasen

Beskrivelse

Ændring nr. 3

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 6-14, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: I ændringen samles de tre tabeller i produktspecifikationen vedrørende de foderstoffer, der er tilladt i første fase (30-80 kg) og i anden fase (over 80 kg), samt de yderligere krav, der er fastsat, og de kombineres i »tabel over tilladte råvarer«, som er indført for vækstfasen og også skal anvendes til slutfedningsfasen.

Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til nomenklaturen i EU-lovgivningen i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017:

— I den italienske version ændres »mais« til »granturco«.

— »(Majs)glutensemulje« ændres til »(majs)glutenfoder«.

— »Dehydreret lucerne« ændres til »lucerne, tørret ved høj temperatur«.

— »Hørkage« ændres til »hør(frø)kage«, og betegnelserne »hør(frø)kagefoder«, »hør(frø)skrå« og »hør(frø)skråfoder« er blevet tilføjet.

— »Æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som bærere af kosttilskud« betegnes nu som »frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere«.

— »Ølgær og/eller torulagær« ændres til »gær«.

— »Majskimmel« ændres til »majskimskrå«.

— »Bærme« ændres til »kornbærme, tørret«, idet det præciseres, at disse forstås som »produktet fra fremstilling af alkohol ved fermentering og destillering af mæsk af korn og/eller andre stivelses- eller sukkerholdige produkter«.

— »Roer, tørret pulp« ændres til »kunsttørrede roesnitter«.

— »Sildemel« ændres til »fiskemel«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfrit johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørrede kartofler«

— »maniok«

— »våde pressede og ensilerede roesnitter«

— »solsikkeskrå«

— »animalske proteiner, hvor det er tilladt i henhold til fællesskabslovgivningen«.

Den specifikke henvisning til »havre« er blevet slettet.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« udelukkende til vækstfasen (ændres til højst 250 g pr. dyr pr. dag i tørstof)

— »majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

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

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

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

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

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

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

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

— »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C« (fra op til 2 % til op til 3 % af tørstoffet).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenfoder«, også i slutfedningsfasen

— »majsensilage«, også i slutfedningsfasen

— »groft majsmel«

— »kornbærme, tørret«, også i slutfedningsfasen

— »hør(frø)kagefoder, hør(frø)skrå og hør(frø)skråfoder«

— »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C«, også i slutfedningsfasen

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø«

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

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

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

»Solsikkeekstraktionsskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet sat op til 10 %.

For produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og rapsfrø er der i note 4 til tabellen fastsat et maksimalt råfedtindhold på højst 2,5 % af tørstoffet.

Henvisningen til tolerancer for de forskellige råvarer er blevet ændret i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009, og henvisningen til satsen på 10 % udgår.

Muligheden for at anvende tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

Der er indført en specifik henvisning til muligheden for at administrere foderrationen enten i flydende form ved brug af vand og/eller valle og/eller kærnemælk eller i tør form.

Maksimumsgrænsen for fedt i tørstoffet i kosten er fastsat til 7 % for begge faser.

De kemiske parametre for træstof, råprotein, aske og gær, udtrykt som procent af tørstofindholdet i foderrationen, er fjernet.

Begrundelse: Indsættelsen af den sammenlagte »tabel over tilladte råvarer« for både vækst- og slutfedningsfaserne og sletningen af de tre tidligere tabeller gør produktspecifikationen lettere at læse og anvende og letter overvågningen.

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

Råvarerne »frøfrit johannesbrød«, »proteinhydrolysater«, »kunsttørrede kartofler«, »maniok«, »våde pressede og ensilerede roesnitter« og »sesamekstraktionsskrå« udgår, da disse råvarer stort set ikke anvendes til fodring af tunge svin af tekniske eller kvalitetsmæssige årsager, eller fordi de er vanskelige at skaffe eller har lav næringsværdi.

»Dyreproteiner« er blevet slettet, da de ikke længere anvendes på grund af de lovgivningsmæssige restriktioner for kødmel, der er indført i den senere tid.

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

Procentsatsen for »majsglutenfoder« øges, da det er en råvare med et højt proteinindhold, der er nyttig i foderet (råprotein), og som er letfordøjelig.

Den procentvise anvendelse af visse råvarer er blevet forøget, da disse råvarer altid har været grundlaget for tunge svins traditionelle foder: »kærnemælk« (i vækstfasen), »majs«, »sorghum«, »byg«, »hvede«, »triticale«, »kunsttørrede roesnitter«, »lucerne, tørret ved høj temperatur« og »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«. Desuden bidrager disse råvarer, i lyset af de forbedringer, der er sket i fodersektoren i det seneste årti, til at øge svinenes fiberindtag og understøtte deres vitale funktioner.

For »fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C« gør ændringen det muligt at anvende dem i en mængde på 3 % både i vækst- og slutfedningsfasen. Kravet om et maksimalt fedtindhold på 7 % i tørstoffet i foderet og grænsen på 2 % for linolsyre sikrer en god fedtdækning for de forskellige genetiske typer af svin, der er omhandlet i artikel 3 i produktspecifikationen, når der anvendes svinefedt i slutfedningsfasen.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, da de i vækstfasen giver energi, som er afgørende for at opfylde svinenes energibehov.

»Grove majsskrå«, som er meget fiberholdige, anvendes som et alternativ til klid som fiberkilde til dyrene.

Stigningen i procentdelen af »ærter« sikrer, at svinene har en passende fedtdækning, og i modsætning til andre bælgplanter indeholder de en lav koncentration af næringshæmmende faktorer.

»Hør(frø)kagefoder«, »hør(frø)skrå« og »hør(frø)skråfoder« er blevet tilføjet, da der er tale om råvarer svarende til »hør(frø)kage«, som er bibeholdt i produktspecifikationen, og de er medtaget i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Majsensilage« og »kornbærme, tørret« (som har et højt indhold af vitamin B) er en meget velegnet råvare, der sikrer en passende fedtdækning for svin, og som fordøjes bedre af voksne dyr end unge svin, eftersom det er et meget fiberholdigt produkt. Disse to foderstoffer er nu også tilladt i slutfedningsfasen.

For »produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø« er »raps« blevet føjet til listen over råvarer, da genetisk forbedring har gjort det muligt at udvælge nye sorter uden glukosinolat og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter.

Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »raps(frø)skrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »raps(frø)skrå« og »raps(frø)skråfoder«. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø. Det er ikke muligt at opstille en liste over alle råvarer, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 2017/1017. For at sikre en passende fedtdækning skal det maksimale råfedtindhold være 2,5 % af tørstoffet. Dette krav er nu medtaget i noterne til tabellen over tilladte råvarer.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er procentsatsen fastsat til 20 % for både vækst- og slutfedningsfasen for at sikre en passende fedtdækning for svin til produktion af »Prosciutto di Norcia«. Da råfedtindholdet i råvaren er en grundlæggende egenskab, skal det maksimale råfedtindhold være 2,5 % af tørstoffet. Dette krav er nu medtaget i noterne under tabellen. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »soja(bønne)skrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »soja(bønne)skrå« og »soja(bønne)skråfoder«. Forordning (EU) nr. 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af sojabønner. Det er ikke muligt at opstille en liste over dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 2017/1017.

For så vidt angår »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, der er fastsat til 10 %, er råfedtindholdet i råvaren vigtig for at sikre en passende fedtdækning for svin til frembringelse af en kvalitetsråvare til produktion af »Prosciutto di Norcia«. Det krav, der nu er fastsat i noterne til tabellen, fastsætter derfor et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet. Disse produkter, der tidligere hørte under en enkelt position, såsom »solsikke(frø)skrå«, jf. forordning (EU) nr. 575/2011, er blevet opdelt under to forskellige positioner i 2013, jf. forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017: »solsikke(frø)skrå« og »solsikke(frø)skråfoder«. Kommissionens forordning (EU) nr. 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke muligt at opstille en liste over dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) nr. 2017/1017.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at tilpasse sig den gældende EU-lovgivning om fodring af husdyr ved at henvise til artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Henvisningen til de måder, hvorpå foderrationen kan administreres, giver landmanden mulighed for at vælge, hvilken metode der skal anvendes.

Brugen af tilsætningsstoffer kan fremme fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

Definitionen af »kornbærme, tørret« er blevet præciseret med henvisning til punkt 1.12.9 i Kommissionens forordning (EU) nr. 1017/2017.

Det maksimale fedtindhold på 7 %, både i vækst- og slutfedningsfasen, kombineret med grænsen for linolsyre sikrer en passende fedtdækning for svin til produktion af »Prosciutto di Norcia«. Disse to kriterier er afgørende, da anvendelsen af nogle råvarer (majs) forventes at blive øget, mens andre råvarer (fedtstoffer med smeltepunkt over 36 °C, herunder i slutfedningsfasen) forventes at blive tilføjet, idet de kan påvirke kvaliteten af svinenes fedtdækning.

Sletningen af de kemiske parametre for træstof, råprotein, aske og gær, udtrykt som procent af tørstofindholdet i foderrationen, er hensigtsmæssig, da ændringerne af listen over og mængderne af råvarer sammen med de specifikke parametre, der indføres, sikrer, at foderrationerne er egnede til svin bestemt til produktion af »Prosciutto di Norcia«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Fodring af svin i vækstfasen

Beskrivelse

Ændring nr. 4

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 7-14, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i anden fase, nu kendt som »slutfedningsfasen«, tilføjer en henvisning til »tabellen over tilladte råvarer«, som er blevet indført for vækstfasen, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsfasen.

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

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Svinekroppes vægt

Beskrivelse

Ændring nr. 5

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 17, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Denne ændring erstatter kriteriet om en gennemsnitlig levende vægt pr. parti på 160 kg ± 10 % med en vægt af hver individuel slagtet tung svinekrop på mellem 110,1 og 180,0 kg.

Begrundelse: Fjernelsen af kriteriet om levende vægt og medtagelsen af kriteriet om svinekroppens vægt muliggør en mere præcis kontrol af kravene til de enkelte slagtede svin for at komme i betragtning, da det er en mere gennemsigtig, nøjagtig, målrettet og generelt bedre metode. Stigningen i svinenes vægt afspejler den nuværende tendens i de europæiske svinebedrifter og skyldes forbedret genetik, dyrevelfærd og fodring.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Sletning af bestemmelsen vedrørende attesten for overførte svin

Beskrivelse

Ændring nr. 6

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 18, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen slettes bestemmelsen vedrørende svineproducenternes attester for svin, der overføres mellem besætninger eller leveres til slagterier.

Begrundelse: Det er nødvendigt at slette denne bestemmelse, da den vedrører kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Handelsklasser, som svinekroppene skal tilhøre

Beskrivelse

Ændring nr. 7

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 19, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter »i gennemsnit (falder inden for klasserne)« med »tilhører« i forbindelse med de klasser, som kroppe af tunge svin skal tilhøre.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at præcisere de klasser, som svinekroppene skal tilhøre ved produktion af »Prosciutto di Norcia« i overensstemmelse med gældende lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Sletning af bestemmelsen vedrørende attesten i slagtefasen

Beskrivelse

Ændring nr. 8

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 20, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen sletter bestemmelsen om de forhold, som slagterierne er ansvarlige for, samt attesteringen af overensstemmelse for hvert parti råvarer.

Begrundelse: Det er nødvendigt at slette denne bestemmelse, da den vedrører kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 3 – Tidspunktet for konstateringen af svinekroppens vægt og klassificering

Beskrivelse

Ændring nr. 9

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 20, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indsætter en bestemmelse, hvorefter vægt- og klassificeringsdata for de enkelte slagtekroppe skal registreres på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Med ændringen præciseres det tidspunkt, hvor vægt og klassificering skal registreres, for at lette kontrollen heraf.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Bestemmelser vedrørende måling af muskeldelen af skinken

Beskrivelse

Ændring nr. 10

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

Beskrivelse: Muskeldelen fra lårbenshovedet er blevet opjusteret fra 6 cm til 9 cm.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af forøgelsen af slagtekroppens vægt og dermed størrelsen af de ferske skinker, der er bestemt til produktion af »Prosciutto di Norcia«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Tilføjelse af seglet for forarbejdningens begyndelse

Beskrivelse

Ændring nr. 11

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

Beskrivelse: Ændringen indfører i produktspecifikationen et segl for forarbejdningens begyndelse, der skal anbringes på skinker bestemt til produktion af »Prosciutto di Norcia«, med angivelse af beskrivelsen og oplysningerne deri.

Begrundelse: Seglet bruges til præcist at identificere forarbejdningens begyndelse og til at sikre effektiv kontrol af overholdelsen af minimumskravene til modning for »Prosciutto di Norcia«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Grafisk model af seglet for forarbejdningens begyndelse

Beskrivelse

Ændring nr. 12

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

Beskrivelse: Ændringen indfører den grafiske model af seglet for forarbejdningens begyndelse af »Prosciutto di Norcia« (figur 1) samt en angivelse af seglets samlede mål og delmål samt målene for dets enkelte dele.

Begrundelse: Tilføjelsen af den grafiske model og dimensionerne sikrer, at seglet for forarbejdningens begyndelse fremstilles korrekt med henblik på dets anvendelse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Identifikationsanordninger, der anvendes til at erstatte eller supplere seglet for forarbejdningens begyndelse

Beskrivelse

Ændring nr. 13

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

Beskrivelse: Ændringen indfører muligheden for at anvende identifikationsanordninger til at erstatte eller supplere seglet for forarbejdningens begyndelse.

Begrundelse: Muligheden for at anvende anordninger, der erstatter eller supplerer seglet for forarbejdningens begyndelse, som er påført af forarbejdningsvirksomheden, giver yderligere værktøjer til overvågning og sporbarhed af »Prosciutto di Norcia«, som er tilpasset den teknologiske udvikling.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Værdier for anvendelse af peber ved saltning af skinker

Beskrivelse

Ændring nr. 14

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

Beskrivelse: Ændringen består i at erstatte anvendelsen af »små mængder« peber under saltningen med anvendelse af peber i en andel på mellem 0,5 % og 2 % af den samlede mængde salt, der anvendes på hver skinke under saltningen.

Begrundelse: Denne ændring gør det muligt at præcisere den mængde peber, der skal bruges i saltningsfasen, ved hjælp af værdier, der er defineret af hensyn til produktspecifikationens klarhed og i forarbejdningsvirksomhedens og kontrolsystemets interesse, med henblik på at opnå de organoleptiske egenskaber, der er omhandlet i artikel 6.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Betingelser for anvendelse af peber ved saltning af skinker

Beskrivelse

Ændring nr. 15

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

Beskrivelse: Ændringen sletter betingelsen om, at peber kun må anvendes under saltning i tilfælde, hvor det ikke anvendes til overfladelaget, og foreskriver dermed, at det skal anvendes systematisk.

Begrundelse: Denne ændring skyldes behovet for at gøre de organoleptiske egenskaber ved »Prosciutto di Norcia«, jf. artikel 6 i produktspecifikationen, endnu mere karakteristiske ved indtagelse i overensstemmelse med markedskravene, der lægger vægt på produktets typiske, let krydrede duft.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Anvendelse af hvidløg ved saltning af skinker

Beskrivelse

Ændring nr. 16

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

Beskrivelse: Ændringen tillader anvendelse af hvidløg ved saltning af skinker bestemt til produktion af »Prosciutto di Norcia« op til en grænse på 2 % af den samlede mængde salt, der anvendes på hver skinke under saltningen.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, fordi anvendelsen af hvidløg kan bidrage til den let krydrede duft, der er typisk for »Prosciutto di Norcia«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Varighed af den anden saltningsfase for skinkerne

Beskrivelse

Ændring nr. 17

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 6, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen forlænger varigheden af den anden saltningsfase fra 9 til 18 dage til 7 til 22 dage.

Begrundelse: Ændringen gør det muligt at optimere den anden saltningsfase på grundlag af en omhyggelig vurdering af produktet med hensyn til faktorer såsom tendensen til at reducere saltindholdet, navnlig i overensstemmelse med Verdenssundhedsorganisationens ernæringsmæssige anbefalinger, og at øge slagtekroppenes vægt og dermed vægten af de ferske skinker, der anvendes til produktion af »Prosciutto di Norcia«, for at opnå de organoleptiske egenskaber, der er omhandlet i artikel 6 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 4 – Varighed af hvilefasen for skinker

Beskrivelse

Ændring nr. 18

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 7, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Denne ændring reducerer minimumsvarigheden af hvilefasen fra 2,5 måneder til 2 måneder.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at give producenten mulighed for at tilpasse hvilefasens varighed til skinkernes størrelse og teknologiske egenskaber og dermed bedre vurdere den optimale dehydrering af kødet i forhold til vægten af de skinker, der er egnede til produktion af »Prosciutto di Norcia«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 5 – Tidspunkt for anbringelse af overensstemmelsesmærket

Beskrivelse

Ændring nr. 19

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

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at »Prosciutto di Norcia«, der opfylder kravene i produktspecifikationen ved modningens afslutning, skal være forsynet med det overensstemmelsesmærke, der er beskrevet i artikel 8.

Begrundelse: Formålet med denne ændring er at præcisere, hvornår overensstemmelsesmærket er anbragt på skinker, der er i overensstemmelse med produktspecifikationens beskyttede geografiske betegnelse, for at sikre, at produktet kan fortolkes sikkert og overvåges, herunder med henblik på kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 5 – Identifikationsanordninger, der erstatter eller supplerer overensstemmelsesmærket

Beskrivelse

Ændring nr. 20

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

Beskrivelse: Ændringen indfører muligheden for at anvende identifikationsanordninger til at erstatte eller supplere overensstemmelsesmærket.

Begrundelse: Muligheden for at anvende anordninger, der erstatter eller supplerer det overensstemmelsesmærke, som er påført af forarbejdningsvirksomheden, giver yderligere værktøjer til overvågning og sporbarhed af »Prosciutto di Norcia« i takt med den teknologiske udvikling.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 6 – Tidspunkt for præsentation af de fysiske og organoleptiske egenskaber

Beskrivelse

Ændring nr. 21

Ændringen vedrører artikel 6, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.5 og 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at de fysiske og organoleptiske egenskaber ved »Prosciutto di Norcia« henviser til tidspunktet for anbringelse af overensstemmelsesmærket og/eller den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket, med henblik på at kontrollere, at produktet er egnet til markedsføring.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at præcisere, hvornår »Prosciutto di Norcia« skal have de nødvendige fysiske og organoleptiske egenskaber for at kunne overgå til forbrug som en beskyttet geografisk betegnelse. Den gør det muligt at præcisere tilknytningen mellem overensstemmelseskontrollen og anbringelsen af det mærke og/eller den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket, i de erhvervsdrivendes og kontrolsystemets interesse.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 7 – Erstatning af overskriften til artikel 7

Beskrivelse

Ændring nr. 22

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter overskriften »Kontrol« i artikel 7 i produktspecifikationen med overskriften »Bevis for oprindelse«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig, fordi bestemmelsen om kontrolorganet i artikel 7, stk. 1, er slettet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 7 – Sletning af bestemmelsen om kontrolorganet

Beskrivelse

Ændring nr. 23

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 1, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolorganet.

Begrundelse: Sletningen er en nødvendig ajourføring for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, da det i henhold til artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143 ikke er obligatorisk at medtage oplysninger om kontrolorganet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 7 – Terminologisk ændring vedrørende forarbejdningsvirksomheder

Beskrivelse

Ændring nr. 24

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 2, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »producenter« med »forarbejdningsvirksomheder«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at præcisere de erhvervsdrivende, der er involveret i forarbejdningen af »Prosciutto di Norcia«, som er omfattet af artikel 4 i produktspecifikationen (Produktionsmetode).

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 7 – Erhvervsdrivende, som er involveret i produktionskæden

Beskrivelse

Ændring nr. 25

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 2, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres emballerings- og udskæringsvirksomheder blandt de erhvervsdrivende, der er involveret i produktionskæden for »Prosciutto di Norcia«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig, fordi de forskellige markedsføringsmetoder for »Prosciutto di Norcia«, der er omhandlet i artikel 8 i produktspecifikationen, kræver, at emballerings- og udskæringsvirksomheder også opføres på listerne over erhvervsdrivende, der er involveret i produktionskæden for den beskyttede geografiske betegnelse, med henblik på kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 7 – Bestemmelse om bevis for oprindelse

Beskrivelse

Ændring nr. 26

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 2, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indfører en henvisning til produktets sporbarhed (gennem hele produktionskæden), der sikres ved at overvåge produkterne i begyndelsen og slutningen af de forskellige faser af produktionsprocessen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at tilpasse bestemmelsen om bevis for oprindelse til bestemmelserne i artikel 20 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Ændring af overskriften til artikel 8

Beskrivelse

Ændring nr. 27

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at tilføje ordet »mærkning« til overskriften til artikel 8.

Begrundelse: Denne ændring er begrundet i, at artikel 8 fastsætter regler for, hvordan »Prosciutto di Norcia« skal mærkes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Identifikation af »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 28

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.5 og 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at »Prosciutto di Norcia« overgår til forbrug med det overensstemmelsesmærke og/eller den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket, og sletter udtrykket »særligt mærke«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at præcisere og styrke identifikationen af den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Norcia« i produktspecifikationen. Den indebærer, at den generiske henvisning til det særlige mærke erstattes af en udtrykkelig henvisning til overensstemmelsesmærket og/eller den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket. Dette sikrer større nøjagtighed i de erhvervsdrivendes, forbrugernes og kontrolsystemets interesse, herunder med hensyn til den teknologiske udvikling (se ændringsforslag 19 og 20).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Grafisk model af overensstemmelsesmærket

Beskrivelse

Ændring nr. 29

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

Beskrivelse: Ændringen består i at tilføje den grafiske model af overensstemmelsesmærket.

Begrundelse: Den grafiske model af overensstemmelsesmærket, der svarer til den model, som forarbejdningsvirksomhederne allerede anvender, skal tilføjes for at sikre, at »Prosciutto di Norcia« er umiddelbart genkendeligt og særligt.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Egenskaber ved den grafiske model af overensstemmelsesmærket

Beskrivelse

Ændring nr. 30

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at tilføje den grafiske model af overensstemmelsesmærket og specificere dets samlede mål og delmål.

Begrundelse: Ændringen gør det muligt at gengive overensstemmelsesmærket korrekt og utvetydigt og styrker dermed »Prosciutto di Norcia«'s autentiske, særlige og genkendelige kendetegn.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Beskrivelse af overensstemmelsesmærket

Beskrivelse

Ændring nr. 31

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 2, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at tilføje en detaljeret beskrivelse af overensstemmelsesmærket.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at muliggøre en korrekt, utvetydig og præcis gengivelse af overensstemmelsesmærket i de erhvervsdrivendes, forbrugernes og kontrolsystemets interesse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Regler for anbringelse af overensstemmelsesmærket

Beskrivelse

Ændring nr. 32

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer den del af skinken, hvorpå overensstemmelsesmærket er påført som brændmærke, og gør det muligt at gengive på andre dele af skinkens svær, der opfylder kravene i artikel 6, end ydersiden.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at give »Prosciutto di Norcia« sit særlige kendetegn af hensyn til forbrugerne, de erhvervsdrivende og kontrolorganet. Muligheden for at gengive overensstemmelsesmærket på andre dele af sværen end ydersiden sikrer, at mærket altid er til stede, også ved bearbejdning af hele, udbenede skinker eller dele heraf.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Specifikationer vedrørende identifikationsanordninger for »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 33

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 4.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at dette er overensstemmelsesmærket, og tilføjer, at den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket, er nødvendig for bearbejdning af hele, udbenede skinker eller dele heraf.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at sikre overvågning og sporbarhed af »Prosciutto di Norcia«, herunder når anordninger anvendes til at erstatte eller supplere overensstemmelsesmærket, i lyset af den teknologiske udvikling.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Mærkning af skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 34

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at indføre bestemmelser om mærkning af pakninger med skiveskåret »Prosciutto di Norcia« med det logo, der henvises til i figur 4, og som bærer betegnelsen »Prosciutto di Norcia IGP« (beskyttet geografisk betegnelse).

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at gøre det muligt at gengive logoet korrekt, utvetydigt og nøjagtigt på pakninger med skiveskåret »Prosciutto di Norcia« af hensyn til de erhvervsdrivende, forbrugerne og kontrolsystemet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Grafisk model af logoet for skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 35

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at indføre den grafiske model af logoet for »Prosciutto di Norcia«, som også kan anvendes til at markedsføre det skiveskårne produkt.

Begrundelse: Den grafiske model, som svarer til den, der allerede anvendes af forarbejdningsvirksomhederne, er nødvendig for at sikre, at det beskyttede produkt er umiddelbart genkendeligt og særligt, herunder når skiveskåret »Prosciutto di Norcia« markedsføres.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Specifikation af logoet for skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 36

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer logoets minimale højde (22 mm) og minimale bredde (30 mm) på mærkningen af skiveskåret »Prosciutto di Norcia« og fastslår, at gengivelse i større dimensioner end de minimumsdimensioner, der er fastsat i produktspecifikationen, skal overholde proportionaliteten mellem højde og bredde.

Begrundelse: Ændringen sikrer en ensartet anvendelse af logoet for »Prosciutto di Norcia« og dermed en tydelig læsbarhed, genkendelighed og beskyttelse af produktets visuelle identitet. Fastsættelsen af minimumsdimensioner og forpligtelsen til at opretholde proportionalitet mellem højde og bredde gør det muligt at undgå uhensigtsmæssige gengivelser med henblik på at bevare den beskyttede geografiske betegnelses kendetegn.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Dimensioner af logoet for skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 37

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at angive den minimale højde og bredde for logoet samt højden på de ord, der indgår i det, i den grafiske model af logoet til skiveskåret »Prosciutto di Norcia« (figur 5).

Begrundelse: Ændringen gør det muligt at gengive logoet korrekt på mærkningen af det skiveskårne produkt for at bevare »Prosciutto di Norcia«'s særlige og genkendelige kendetegn.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Krav til logoets særlige kendetegnfor skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 38

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der krav om, at der skal efterlades et tomt område omkring logoet på mærkningen af skiveskåret »Prosciutto di Norcia«.

Begrundelse: Ændringen sikrer, at logoet på mærkningen af det skiveskårne produkt er tydeligt synligt og let genkendeligt, og gør det muligt at undgå enhver grafisk eller tekstmæssig interferens for at bevare »Prosciutto di Norcia«'s særlige kendetegn og visuelle ensartethed.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Tomt område omkring logoet på etiketten for skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 39

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at angive et specifikt område omkring logoet for »Prosciutto di Norcia« på mærkningen af skiveskåret »Prosciutto di Norcia«, som udskæringsvirksomheden skal efterlade tomt (figur 6).

Begrundelse: Ændringen gør det muligt at gengive logoet på mærkningen af det skiveskårne produkt på en måde, der sikrer »Prosciutto di Norcia«'s særlige og genkendelige kendetegn.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Farver af logoet for skiveskåret »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 40

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indfører krav vedrørende logoets farver på mærkningen af skiveskåret »Prosciutto di Norcia«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at sikre, at logoet gengives utvetydigt på mærkningen af skiveskåret »Prosciutto di Norcia« for at bevare dets særlige og genkendelige kendetegn.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Den Europæiske Unions BGB-logo

Beskrivelse

Ændring nr. 41

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 4, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indsættes en bestemmelse om anvendelsen af Den Europæiske Unions BGB-logo sammen med betegnelsen »Prosciutto di Norcia«.

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

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8 – Grafisk model af logoet for »Prosciutto di Norcia«

Beskrivelse

Ændring nr. 42

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

Beskrivelse: Ændringen består i at indføre den grafiske model af logoet for den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Norcia« (se ændring nr. 35).

Begrundelse: Den grafiske model, som svarer til den, der allerede anvendes af forarbejdningsvirksomhederne, skal tilføjes for at sikre, at »Prosciutto di Norcia« er umiddelbart genkendeligt og særligt.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 9 – Tilføjelse af bestemmelsen »Tilknytning til miljøet«

Beskrivelse

Ændring nr. 43

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen indfører en ny artikel 9 i produktspecifikationen med overskriften »Tilknytning til miljøet«, som beskriver tilknytningen mellem »Prosciutto di Norcia« og miljøet og indarbejder bestemmelserne i punkt 4 i enhedsdokumentet, der er offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* 2016/C 153/11 af 29. april 2016.

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

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Prosciutto di Norcia«

EU-referencenummer: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Prosciutto di Norcia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

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

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

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

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

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

Den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Norcia« er en modnet fersk skinke, der på tidspunktet for anbringelsen af overensstemmelsesmærket og/eller de identifikationsanordninger, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket, har form som en pære og vejer minimum 8,5 kg. Skærefladen er kompakt med en rosa til rød farve. Den er karakteriseret ved en typisk let krydret duft, og den er smagfuld, men ikke salt.

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

—

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

Faserne i produktionen og modningen af »Prosciutto di Norcia« skal foregå inden for det produktionsområde, der er angivet i punkt 5.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

»Prosciutto di Norcia« kan markedsføres som et udbenet produkt, skiveskåret eller i stykker af forskellig størrelse og vægt. Alle ovennævnte typer af produktet skal markedsføres emballeret i passende beholdere eller materialer bestemt til fødevarer og hensigtsmæssigt forseglet og mærket. For hele, udbenede skinker eller dele heraf skal det overensstemmelsesmærke, der er påført som brændemærke, til enhver tid være synligt, og/eller den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket, skal være til stede.

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

»Prosciutto di Norcia« overgår til forbrug med et overensstemmelsesmærke, der identificerer produktet og/eller den identifikationsanordning, der anvendes til at erstatte eller supplere mærket. Dette mærke består af logoet med betegnelsen »Prosciutto di Norcia IGP«, der er påført som brændemærke, som illustreret i figuren nedenfor.



Navnet på den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Norcia« skal anføres på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og som klart adskiller sig fra enhver anden påskrift på etiketten. Det skal umiddelbart efterfølges af ordene »Indicazione geografica protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) og/eller forkortelsen »IGP« (BGB), som skal oversættes til sproget i det land, hvor produktet markedsføres, og ledsages af Den Europæiske Unions BGB-logo i overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning. Disse betegnelser er knyttet til logoet for det navn, der er vist nedenfor:



Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

Det er dog tilladt at angive navne, firmanavne og private mærker samt navne på svinebedrifter, som produktet stammer fra, forudsat at de ikke er af rosende karakter eller vildleder forbrugeren. 4.

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

Det geografiske område for forarbejdning af »Prosciutto di Norcia« består af kommunerne Norcia, Presi, Cascia, Monteleone Spoleto og Poggiodomo i de områder, der er beliggende mindst 500 meter over havets overflade.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☑ omdømme

☐ en given kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område nævnt i punkt 5 er karakteriseret af høje bjergrygge, der forhindrer tilstrømning af den fugtige luft fra havet, samt af en høj forekomst af kalkformationer, der tillader spredning af regnvandet. Disse egenskaber har sammen med den viden og specialisering inden for husdyrbrug og bearbejdning af svineudskæringer, som indbyggerne har erhvervet gennem tiden, medført, at der i dette geografiske område er blevet skabt det bedst mulige naturlige og menneskelige miljø til produktion af en skinke af høj kvalitet.

»Prosciutto di Norcia« har en kompakt skæreflade og er karakteriseret ved sin farve, der varierer fra rosa til rød, sin typiske, let krydrede duft samt sin kraftige, ikke salte smag.

Egenskaberne ved »Prosciutto di Norcia« er tæt forbundet med de miljømæssige forhold samt med de menneskelige faktorer i tilknytning til bearbejdningen. Områdets naturlige miljø er særdeles fordelagtigt for lagrings- og modningsprocessen på grund af klimaforholdene og naturen i de områder, der er beskrevet ovenfor. Desuden var området Nursino allerede i romertiden berømt for konservering af svinekød. På grund af fattigdommen i landbruget i bjergområderne og den inaktivitet, som den kolde årstid medførte, var områdets indbyggere specialiserede i aktiviteter inden for husdyrbrug. Husdyrbrug blev støttet under den romerske republik og det romerske imperium og efterfølgende af Kirkestaten, der arbejdede på at fremme landområderne i Lazio-egnen. Bønderne var allerede dengang erfarne, hvad angik anatomi og slagtning samt bearbejdning og konservering af de særlige svineudskæringer, der stadig anvendes i dag, og som dengang blev solgt, saltet og modnet i nærområderne.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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