C/2026/5438

20.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5438)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Norcia“

EU-Nr.: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für die g.g.A. Prosciutto di Norcia handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie nicht den Anforderungen gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 entsprechen und

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthalten,

— nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht und

— keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 3 — Definition der Vormastphase

Beschreibung

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die in der Produktspezifikation beschriebene Phase der Fütterung von Schweinen zwischen 30 kg und 80 kg Lebendgewicht als „Vormast“ definiert, wobei präzisiert wird, dass die Phase der Vormast nach dem Säugen und Absetzen beginnt.

Begründung: Die Definition des Begriffs „Vormast“ ist angebracht, um zu verdeutlichen, dass es sich um eine wichtige Phase des Erzeugungsverfahrens handelt, in der die Schweine mit allen nach den geltenden Vorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden dürfen, um sicherzustellen, dass die Anforderungen in Bezug auf den Nährstoffbedarf, das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere erfüllt werden, wobei diese Phase auf das Säugen und Absetzen folgt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Lebendgewicht von Schweinen in der Vormastphase

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Höchstgewicht am Ende der Phase, die nunmehr „Vormast“ genannt wird, von 80 kg auf 85 kg erhöht.

Begründung: Diese Erhöhung hängt mit den Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie mit der Anwendung von Tierschutzstandards (Richtlinie 2008/120/EG) zusammen, die zu einer allgemeinen Verbesserung der Wachstumsfähigkeit der Schweine geführt haben.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Fütterung von Schweinen in der Vormastphase

Beschreibung

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absätze 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 14 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die drei Tabellen der Produktspezifikation über die in der ersten Phase (30-80 kg) und in der zweiten Phase (über 80 kg) zugelassenen Futtermittel sowie die festgelegten zusätzlichen Anforderungen zusammengeführt und in der „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ zusammengefasst, die für die Vormastphase eingeführt wurde und auch für die Endmastphase verwendet werden soll.

Die Bezeichnung der folgenden Futtermittel wird geändert und an die Nomenklatur der Europäischen Union gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angepasst:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert;

— der Begriff „Grieß“ wird in „Mehl“ geändert;

— der Begriff „getrocknete Luzerne“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert;

— der italienische Begriff für „Leinexpeller“ wird von „lino, expeller“ in „panello di lino“ geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ hinzugefügt werden;

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ wird in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert;

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert;

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert;

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert, wobei präzisiert wird, dass diese „als Erzeugnis der Alkoholherstellung“ gilt, „die bei der Fermentation und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird“;

— „Zuckerrüben, getrocknete Pulpe“ wird in „getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ geändert;

— „Heringsmehl“ wird in „Fischmehl“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“;

— „Eiweißlysate“;

— „Getrocknete Kartoffeln“;

— „Maniok“;

— „Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe“;

— „Kokos-Extraktionsschrot“;

— „Tierische Proteine, sofern per Gemeinschaftsrecht zulässig“.

Der spezifische Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (ihr Anteil wird auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt);

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf bis zu 10 %);

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %);

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %);

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %);

— „Lipide mit einem Schmelzpunkt über 36 °C“ (von bis zu 2 % auf bis zu 3 %).

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Rohstoff „Erbsen und/oder andere Hülsenfrüchte“ wird in zwei Positionen unterteilt: Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „Andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert und ihr Anteil wird auf bis zu 10 % erhöht.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird geändert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird.

Die Möglichkeit der Verwendung von Zusatzstoffen wird hinzugefügt.

Ein spezifischer Hinweis wird aufgenommen, wonach die Futterration entweder in flüssiger Form unter Verwendung von Wasser und/oder Molke und/oder Buttermilch oder in trockener Form verabreicht werden kann.

Der Höchstgehalt an Fett in der Trockenmasse des Futters wird für beide Phasen auf 7 % festgesetzt.

Die chemischen Parameter für Rohfasern, Rohprotein, Asche und Hefe, ausgedrückt als Prozentsatz der Trockenmasse in der Futterration, werden gestrichen.

Begründung: Durch die Aufnahme der zusammengeführten „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und die Endmastphase sowie die Streichung der drei vorherigen Tabellen wird die Lesbarkeit und Anwendung der Produktspezifikation erleichtert und die Überwachung unterstützt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird ebenfalls an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Futtermittels besser zu verdeutlichen.

Die Futtermittel „entkerntes Johannisbrot“, „Proteinlysate“, „getrocknete Kartoffeln“, „Maniok“, „Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe“ und „Sesam-Extraktionsschrot“ werden gestrichen, da diese Futtermittel aus technischen oder qualitätsbezogenen Gründen, aufgrund ihrer schwierigen Beschaffung oder ihres geringen Nährwerts kaum bei der Fütterung von schweren Schweinen verwendet werden.

„Tierische Proteine“ werden gestrichen, da sie aufgrund der in jüngster Vergangenheit eingeführten gesetzlichen Beschränkungen für Fleischmehl nicht mehr verwendet werden.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ fällt.

Der Anteil, zu dem „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ verwendet werden darf, wird erhöht, da es sich um ein Futtermittel mit hohem Proteingehalt handelt, der für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die zulässigen Mengen von „Buttermilch“ (während der Vormastphase), „Mais“, „Sorghum“, „Weizen“, „Triticale“, „getrockneten Zuckerrübenschnitzeln“, „hochtemperaturgetrockneten Luzernen“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ werden erhöht, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage der traditionellen Ernährung schwerer Schweine bilden und angesichts der in den letzten zehn Jahren im Futtermittelsektor erzielten Fortschritte auch dazu beitragen, die Ballaststoffaufnahme und die Vitalfunktionen der Schweine zu verbessern.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt und auf 3 % festgesetzt, da durch den Grenzwert von 7 % für den Fettgehalt der Trockenmasse und den Grenzwert von 2 % für Linolsäure sichergestellt wird, dass die Schweine der unterschiedlichen in Nummer 3 der Produktspezifikation genannten Kreuzungstypen eine geeignete Fettschicht aufweisen, wenn in der Endmastphase Schmalz verwendet wird.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ wird hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Durch den höheren Anteil an „Erbsen“ wird eine geeignete Fettschicht der Schweine sichergestellt, da Erbsen im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweisen.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden hinzugefügt, da es sich um Futtermittel handelt, die „Leinexpeller“ ähneln (der in der Produktspezifikation weiterhin enthalten ist) und die unter die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission fallen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“ wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht.

Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu gewährleisten.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine für die Erzeugung von Prosciutto di Norcia geeignete Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Da der Rohfettgehalt des Futtermittels ein wesentliches Merkmal ist, wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt und in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Für „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird ein Anteil von 10 % festgelegt: Der Rohfettgehalt des Futtermittels ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Schweine eine für die Erzeugung von Prosciutto di Norcia geeignete Fettschicht aufweisen; daher wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden EU-Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich, genauer gesagt an Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Durch den Verweis auf die verschiedenen Arten, wie die Futterration verabreicht werden kann, kann der Landwirt wählen, welche Methode verwendet werden soll.

Die Verwendung von Zusatzstoffen kann die Verdauung und Nährstoffaufnahme unterstützen.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch die Verwendung des Wortlauts aus Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission präzisiert.

Durch den oberen Grenzwert für den Fettgehalt von 7 % sowohl für die Vormast- als auch die Endmastphase, in Kombination mit dem Grenzwert für Linolsäure, wird sichergestellt, dass die für die Erzeugung von Prosciutto di Norcia verwendeten Schweine eine optimale Fettschicht aufweisen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, da die Verwendung von Futtermitteln, die potenzielle Fettquellen darstellen und sich negativ auf die Qualität der Fettschicht der Schweine auswirken können, entweder in größerer Menge (Mais) oder neu (Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen) zugelassen wurde.

Die Streichung der chemischen Parameter für Rohfasern, Rohprotein, Asche und Hefe, ausgedrückt als Prozentsatz der Trockenmasse in der Futtermittelration, ist angemessen, da die Änderungen der Liste und der Mengen der Futtermittel zusammen mit den eingeführten spezifischen Parametern gewährleisten, dass die Futterrationen für zur Erzeugung von Prosciutto di Norcia bestimmte Schweine geeignet sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Fütterung von Schweinen in der Vormastphase

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absätze 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 14 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung der Vorschriften für die Fütterung von Schweinen in der zweiten Phase, die nun als „Endmastphase“ bezeichnet wird, wird ein Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ hinzugefügt, mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen.

Begründung: Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Gewicht der Schweineschlachtkörper

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 17 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Kriterium des durchschnittlichen Lebendgewichts je Charge von 160 kg plus/minus 10 % durch die Angabe eines individuellen schweren Schweineschlachtkörpergewichts zwischen 110,1 kg und 180,0 kg ersetzt.

Begründung: Die Streichung des Lebendgewichts und die hinzugefügte Angabe des Gewichts des individuellen Schlachtkörpers ermöglichen eine genauere Kontrolle, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, präzisere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Streichung der Bescheinigungsregelung für verlegte Schweine

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 18 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die von den Landwirten zu bescheinigenden Aspekte in Bezug auf Schweine, die zwischen Beständen verlegt oder an Schlachthöfe geliefert werden, gestrichen.

Begründung: Die Streichung dieser Bestimmung ist notwendig, da sie das Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Handelsklassen, zu denen Schweineschlachtkörper gehören

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 19 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Ausdruck „im Durchschnitt in … einzustufen“ im Zusammenhang mit den Klassen, zu denen schwere Schweineschlachtkörper gehören, durch „gehören zu“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften genauere Angaben zu den Klassen zu machen, zu denen die zur Erzeugung von Prosciutto di Norcia verwendeten Schlachtkörper gehören.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Streichung der Bescheinigungsregelung für die Phase der Schlachtung

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 20 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die Zuständigkeiten der Schlachthöfe und die Konformitätsbescheinigung für jede Rohstoffcharge gestrichen.

Begründung: Die Streichung dieser Bestimmung ist notwendig, da sie das Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 — Zeitpunkt der Erfassung des Gewichts und der Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 20 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Bestimmung eingefügt, nach der die Daten über das Gewicht und die Klassifizierung der einzelnen Schlachtkörper zum Zeitpunkt der Schlachtung zu erfassen sind.

Begründung: Mit der Änderung wird eindeutig festgelegt, zu welchem Zeitpunkt Gewicht und Klassifizierung zu erfassen sind, um die damit verbundenen Kontrollen zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Vorschriften über die Menge an Muskelfleisch an der Keule

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Menge an Muskelfleisch oberhalb des Oberschenkelkopfes [pallino] von 6 cm auf 9 cm erhöht.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der Zunahme des Schlachtkörpergewichts und damit auch der Größe der frischen Keulen, die zur Erzeugung von Prosciutto di Norcia verwendet werden, erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Einführung des Siegels für den Verarbeitungsbeginn

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird ein Siegel in die Produktspezifikation aufgenommen, das zu Beginn der Verarbeitung an für die Erzeugung von Prosciutto di Norcia geeigneten Keulen angebracht wird, einschließlich einer Beschreibung des Siegels und Einzelheiten zu den Angaben, die das Siegel enthalten muss.

Begründung: Das Siegel dient als Identifikationsnachweis, mit dem der Beginn der Verarbeitung genau bestimmt werden kann, sodass auch eine wirksame Überprüfung der Einhaltung der Mindestanforderungen an die Reifung von Prosciutto di Norcia möglich ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Grafische Vorlage für das Siegel für den Verarbeitungsbeginn

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine grafische Vorlage für das Siegel für den Verarbeitungsbeginn (Abbildung 1) mit Angaben zur Gesamtgröße des Siegels und zur Größe seiner einzelnen Bestandteile eingeführt.

Begründung: Durch die Einführung der grafischen Vorlage und die Größenvorgaben wird sichergestellt, dass das Siegel für den Verarbeitungsbeginn korrekt für den vorgesehenen Verwendungszweck wiedergegeben wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Identifikationsnachweise, die anstelle des Siegels für den Verarbeitungsbeginn oder zusätzlich zu diesem verwendet werden können

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle des Siegels für den Verarbeitungsbeginn oder zusätzlich zu diesem andere Identifikationsnachweise zu verwenden.

Begründung: Vor dem Hintergrund der technischen Entwicklungen ermöglicht die Verwendung von anderen Identifikationsnachweisen anstelle des vom Erzeuger angebrachten Siegels für den Verarbeitungsbeginn oder zusätzlich zu diesem, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung von Prosciutto di Norcia anzubringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Beim Salzen der Keulen verwendete Pfeffermengen

Beschreibung

Änderung 14

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Verwendung „kleiner Mengen“ von Pfeffer beim Salzen durch die Verwendung einer prozentualen Menge, die 0,5 % bis 2 % der beim Salzen der einzelnen Keulen verwendeten Gesamtsalzmenge entspricht, ersetzt.

Begründung: Die Änderung sorgt dafür, dass die beim Salzen verwendeten Pfeffermengen genau festgelegt werden und die Produktspezifikation somit im Sinne der Erzeuger und des Kontrollsystems klarer gestaltet ist, sodass die organoleptischen Eigenschaften gemäß Nummer 6 erzielt werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Bedingungen für die Verwendung von Pfeffer beim Salzen der Keulen

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bedingung gestrichen, dass Pfeffer beim Salzen nur dann zu verwenden ist, wenn in der „Versiegelung“ („stuccatura“) kein Pfeffer enthalten ist, sodass seine Verwendung nun immer erforderlich ist.

Begründung: Die Änderung ist dadurch gerechtfertigt, dass sie dafür sorgt, dass die organoleptischen Eigenschaften von Prosciutto di Norcia gemäß Nummer 6 der Produktspezifikation beim Verzehr des Erzeugnisses noch stärker zum Vorschein kommen. Damit wird der Nachfrage des Marktes entsprochen, die dem typischen leicht pikanten Duft von Prosciutto di Norcia entsprechende Bedeutung zumisst.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Verwendung von Knoblauch beim Salzen der Keulen

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Durch diese Änderung besteht fortan die Möglichkeit, beim Salzen der zur Erzeugung von Prosciutto di Norcia verwendeten Keulen Knoblauch in einer prozentualen Menge, die höchstens 2 % der beim Salzen der einzelnen Keulen verwendeten Gesamtsalzmenge entspricht, zu verwenden.

Begründung: Die Änderung ist gerechtfertigt, da die Möglichkeit der Verwendung von Knoblauch dazu beitragen kann, dass der für Prosciutto di Norcia typische leicht pikante Duft entsteht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Dauer der Phase des zweiten Salzens der Keulen

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Dauer der Phase des zweiten Salzens der Keulen von 9-18 Tagen auf 7-22 Tage ausgeweitet.

Begründung: Die Änderung ermöglicht eine Optimierung der Phase des zweiten Salzens basierend auf einer sorgfältigen Bewertung des Erzeugnisses unter Berücksichtigung von Faktoren wie der Tendenz zur Verringerung des Salzgehalts im Einklang mit den Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation und dem erhöhten Gewicht der Schlachtkörper und damit der frischen Keulen, die zur Erzeugung von Prosciutto di Norcia verwendet werden, um auf diese Weise die organoleptischen Eigenschaften gemäß Nummer 6 der Produktspezifikation zu erzielen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 — Länge der Ruhezeit der Keulen

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Mindestdauer der Ruhezeit von 2,5 Monaten auf 2 Monate verkürzt.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, damit die Erzeuger die Länge der Ruhezeit der Keulen basierend auf ihrer Größe und ihrer Verarbeitungsmerkmale anpassen können. Dadurch können die Erzeuger den optimalen Trocknungsgrad des Fleisches im Verhältnis zum Gewicht der für die Erzeugung von Prosciutto di Norcia geeigneten Keulen besser beurteilen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 — Zeitpunkt der Anbringung des Konformitätszeichens

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass das in Nummer 8 beschriebene Konformitätszeichen nach Abschluss der Reifung auf den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechendem Prosciutto di Norcia angebracht wird.

Begründung: Mit der Änderung soll klargestellt werden, in welcher Phase das Konformitätszeichen auf Schinken angebracht wird, der der Produktspezifikation der g.g.A. entspricht, sodass — auch im Sinne des Kontrollsystems — Auslegungssicherheit und Nachverfolgbarkeit des Erzeugnisses garantiert sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 — Identifikationsnachweise, die anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendet werden können

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem andere Identifikationsnachweise zu verwenden.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen ermöglicht es die Verwendung von anderen Identifikationsnachweisen anstelle des vom Erzeuger angebrachten Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung von Prosciutto di Norcia anzubringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 6 — Zeitpunkt, zu dem die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften vorliegen

Beschreibung

Änderung 21

Die Änderung betrifft Nummer 6 Absatz 1 der Produktspezifikation und die Punkte 4.5 und 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird präzisiert, dass zum Zeitpunkt der Anbringung des Konformitätszeichens und/oder der Anbringung des anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendeten Identifikationsnachweises die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften von Prosciutto di Norcia vorliegen, die für die Eignung des Erzeugnisses für das Inverkehrbringen ausschlaggebend sind.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um den Zeitpunkt festzulegen, zu dem die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften von Prosciutto di Norcia vorliegen müssen, damit er als g.g.A. in Verkehr gebracht werden kann. Dadurch wird der Zusammenhang zwischen der Konformitätsprüfung und der Anbringung des Zeichens und/oder der Anbringung des anstelle des Zeichens oder zusätzlich zu diesem verwendeten Identifikationsnachweises klargestellt, was sowohl im Sinne der Wirtschaftsbeteiligten als auch im Sinne des Kontrollsystems ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 — Änderung der Überschrift von Nummer 7

Beschreibung

Änderung 22

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Überschrift von Nummer 7 der Produktspezifikation von „Kontrollen“ in „Ursprungsnachweis“ geändert.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, da die Bestimmung über die Kontrollstelle in Nummer 7 Absatz 1 gestrichen wurde.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 — Streichung der Bestimmung über die Kontrollstelle

Beschreibung

Änderung 23

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung über die Kontrollstelle gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist notwendig, um die Produktspezifikation den geltenden EU-Rechtsvorschriften anzupassen, da Angaben zur Kontrollstelle gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht vorgeschrieben sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 — Terminologische Änderung in Bezug auf die Erzeuger

Beschreibung

Änderung 24

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird bei Bezugnahmen auf die Erzeuger der italienische Begriff „produttori“ durch den Begriff „elaboratori“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist im Sinne einer Präzisierung der Betriebe, in denen die in Nummer 4 der Produktspezifikation (Metodo di elaborazione — Erzeugungsverfahren) geregelte Verarbeitung von Prosciutto di Norcia stattfindet, erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 — An der Erzeugungskette beteiligte Stellen

Beschreibung

Änderung 25

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die an der Erzeugungskette beteiligten Stellen um Verpackungs- und Schneidebetriebe ergänzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da es aufgrund der verschiedenen in Nummer 8 der Produktspezifikation aufgeführten Vermarktungsformen von Prosciutto di Norcia zu Kontrollzwecken notwendig ist, auch die Verpackungs- und Schneidebetriebe in die Listen der an der Erzeugungskette der g.g.A. beteiligten Stellen aufzunehmen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 — Bestimmung über den Ursprungsnachweis

Beschreibung

Änderung 26

Die Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird ein Verweis auf die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses (über die gesamte Erzeugungskette hinweg) eingefügt, die durch die Überwachung der Inputs und Outputs auf den jeweiligen Stufen des Erzeugungsprozesses gewährleistet wird.

Begründung: Die Änderung ist zur Angleichung der Bestimmung über den Ursprungsnachweis an Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Änderung der Überschrift von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 27

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Überschrift von Nummer 8 um das Wort „Kennzeichnung“ ergänzt.

Begründung: Die Änderung ist folgerichtig, da Nummer 8 auch die Vorschriften für die Kennzeichnung von Prosciutto di Norcia enthält.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Identifizierung von Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 28

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und die Punkte 4.5 und 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass Prosciutto di Norcia mit dem Konformitätszeichen und/oder mit dem anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendeten Identifikationsnachweis in den Verkehr gebracht wird; somit entfällt der Ausdruck „mit einer Kennzeichnung“.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Identifizierung von Prosciutto di Norcia in der Produktspezifikation klarer zu gestalten und zu stärken, indem der allgemeine Verweis auf die Kennzeichnung durch einen ausdrücklichen Verweis auf das Konformitätszeichen und/oder auf den anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendeten Identifikationsnachweis ersetzt wird. Dies sorgt – auch mit Blick auf die technologischen Entwicklungen (siehe Änderungen 19 und 20) – für mehr Klarheit, was im Sinne der Wirtschaftsbeteiligten, der Verbraucher und des Kontrollsystems ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Grafische Vorlage für das Konformitätszeichen

Beschreibung

Änderung 29

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine grafische Vorlage für das Konformitätszeichen eingeführt.

Begründung: Die Einführung der grafischen Vorlage für das Konformitätszeichen, die der von den Erzeugern bereits verwendeten Vorlage entspricht, ist erforderlich, um sicherzustellen, dass Prosciutto di Norcia direkt erkennbar und unverwechselbar ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Merkmale der grafischen Vorlage für das Konformitätszeichen

Beschreibung

Änderung 30

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine grafische Vorlage für das Konformitätszeichen mit Angaben zur Gesamtgröße des Zeichens und zur Größe seiner einzelnen Bestandteile eingeführt.

Begründung: Die Änderung sorgt dafür, dass das Konformitätszeichen korrekt und einheitlich wiedergegeben wird, und trägt somit dazu bei, die Authentizität von Prosciutto di Norcia sowie seine Unverwechselbarkeit und Erkennbarkeit zu gewährleisten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Beschreibung des Konformitätszeichens

Beschreibung

Änderung 31

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird eine detaillierte Beschreibung des Konformitätszeichens eingeführt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, damit das Konformitätszeichen korrekt, einheitlich und getreu wiedergegeben wird, was im Sinne der Wirtschaftsbeteiligten, der Verbraucher und des Kontrollsystems ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Verfahren für die Anbringung des Konformitätszeichens

Beschreibung

Änderung 32

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, auf welchem Teil der Keule das Konformitäts-Brandzeichen bei Erfüllung der Anforderungen gemäß Nummer 6 anzubringen ist, und die Möglichkeit eingeräumt, das Zeichen nicht nur auf der flachen Außenseite, sondern auch auf anderen Teilen der Schwarte des Schinkens anzubringen.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Unverwechselbarkeit von Prosciutto di Norcia für den Verbraucher zu gewährleisten und die Tätigkeit der Wirtschaftsbeteiligten und der Kontrollstelle zu erleichtern. Durch die Möglichkeit, das Zeichen nicht nur auf der flachen Außenseite, sondern auch auf anderen Teilen der Schwarte anzubringen, soll sichergestellt werden, dass das Konformitätszeichen auch bei der Zubereitung des entbeinten ganzen Schinkens bzw. der Stücke immer sichtbar ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Spezifikationen für die Identifikationsnachweise für Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 33

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird klargestellt, dass sich die Bestimmung auf das Konformitätszeichen bezieht, und hinzugefügt, dass der anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendete Identifikationsnachweis bei der Zubereitung des entbeinten ganzen Schinkens bzw. der Stücke immer sichtbar sein muss.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um angesichts der technischen Entwicklungen sicherzustellen, dass die Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung von Prosciutto di Norcia auch dann gegeben ist, wenn andere Nachweise anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendet werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Kennzeichnung von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 34

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Bestimmungen über die Kennzeichnung der Verpackungen von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia mit dem Logo in Abbildung 4, das den Namen „Prosciutto di Norcia IGP" (g.g.A.) enthält, aufgenommen.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, damit das Logo korrekt, einheitlich und getreu auf den Verpackungen von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia wiedergegeben wird, was im Sinne der Wirtschaftsbeteiligten, der Verbraucher und des Kontrollsystems ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Grafische Vorlage für das Logo von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 35

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine grafische Vorlage für das bei einer Vermarktung von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia zu verwendende Logo eingeführt.

Begründung: Die Einführung der grafischen Vorlage, die der von den Erzeugern bereits verwendeten Vorlage entspricht, ist erforderlich, um sicherzustellen, dass das geschützte Erzeugnis auch dann direkt erkennbar und unverwechselbar ist, wenn es als aufgeschnittener Prosciutto di Norcia vermarktet wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Spezifikationen für das Logo von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 36

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Vorgaben zur Mindesthöhe (22 mm) und Mindestbreite (30 mm) des Logos auf den Etiketten von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia eingeführt und festgelegt, dass das Verhältnis zwischen Höhe und Breite auch dann gleich bleiben muss, wenn das Logo in einem Format wiedergegeben wird, das die in der Produktspezifikation festgelegten Mindestmaße überschreitet.

Begründung: Mit der Änderung wird für eine einheitliche Verwendung des Logos von Prosciutto di Norcia gesorgt und sichergestellt, dass das Logo lesbar und erkennbar ist und das Image des Erzeugnisses bewahrt. Durch die Festlegung von Mindestmaßen und die Anforderung eines gleichbleibenden Verhältnisses zwischen Höhe und Breite wird eine inadäquate Wiedergabe verhindert und zur Gewährleistung der Unverwechselbarkeit der g.g.A. beigetragen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Maße des Logos von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 37

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine grafische Vorlage für das Logo von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia mit Angaben zur Mindesthöhe und -breite des Logos und zur Höhe der darin enthaltenen Wörter eingeführt (Abbildung 5).

Begründung: Die Änderung sorgt dafür, dass das Logo auf den Etiketten des aufgeschnittenen Erzeugnisses korrekt wiedergegeben wird und trägt somit dazu bei, die Unverwechselbarkeit und Erkennbarkeit von Prosciutto di Norcia zu gewährleisten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Vorschriften über die Unverwechselbarkeit des Logos von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 38

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Vorschriften über die Mindestfläche eingeführt, die rund um das auf den Etiketten von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia abgebildete Logo frei bleiben muss.

Begründung: Mit der Änderung wird sichergestellt, dass das Logo auf den Etiketten des aufgeschnittenen Erzeugnisses gut sichtbar und erkennbar ist und es zu keinen Überlagerungen durch Bilder oder Texte kommt, was zur Gewährleistung der Unverwechselbarkeit und visuellen Einheitlichkeit von Prosciutto di Norcia beiträgt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Pufferfläche auf den Etiketten für das Logo von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 39

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung besteht in der Anzeige des Logos für Prosciutto di Norcia zusammen mit grafischen Spezifikationen für die Schutzzone, die die Schneidebetriebe auf den Etiketten von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia rund um das Logo freilassen müssen (Abbildung 6).

Begründung: Die Änderung sorgt dafür, dass das Logo auf den Etiketten des aufgeschnittenen Erzeugnisses so wiedergegeben wird, dass die Unverwechselbarkeit und Erkennbarkeit von Prosciutto di Norcia gewährleistet sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Farben des Logos von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 40

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden Vorschriften über die Farben des auf den Etiketten von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia angebrachten Logos eingeführt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um für eine einheitliche Wiedergabe des Logos von aufgeschnittenem Prosciutto di Norcia zu sorgen, was dazu beiträgt, die Unverwechselbarkeit und Erkennbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Unionszeichen für g.g.A.

Beschreibung

Änderung 41

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Bestimmung über die Verwendung des Unionszeichens für g.g.A. zusammen mit dem Namen Prosciutto di Norcia aufgenommen.

Begründung: Diese Änderung dient der Angleichung an Artikel 37 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 — Grafische Vorlage für das Logo von Prosciutto di Norcia

Beschreibung

Änderung 42

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird eine grafische Vorlage für das Logo der g.g.A. Prosciutto di Norcia eingeführt (siehe Änderung 35).

Begründung: Die Einführung der grafischen Vorlage, die der von den Erzeugern bereits verwendeten Vorlage entspricht, ist erforderlich, um sicherzustellen, dass Prosciutto di Norcia direkt erkennbar und unverwechselbar ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 9 — Einführung der Bestimmung über den „Zusammenhang mit der Umwelt“

Beschreibung

Änderung 43

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird in die Produktspezifikation eine neue Nummer 9 „Zusammenhang mit der Umwelt“ aufgenommen, in der der Zusammenhang zwischen „Prosciutto di Norcia“ und der Umwelt erläutert wird, wobei die Informationen aus Punkt 4 des im *Amtsblatt der Europäischen Union* 2016/C 153/11 vom 29. April 2016 veröffentlichten Einzigen Dokuments übernommen werden.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich, um die Produktspezifikation an die geltenden EU-Rechtsvorschriften im Sinne von Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 anzupassen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Prosciutto di Norcia“

EU-Nr.: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Name(n)**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei der g.g.A. „Prosciutto di Norcia“ handelt es sich um einen luftgetrockneten Rohschinken. Zum Zeitpunkt der Anbringung des Konformitätszeichens und/oder des anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendeten Identifikationsnachweises hat er eine typische „Birnenform“ mit einem Gewicht von mindestens 8,5 kg. Die Anschnittfläche ist kompakt und von rosiger bis roter Farbe. Der Schinken hat einen leicht pikanten Duft und schmeckt würzig, aber nicht salzig.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Erzeugung und Lufttrocknung von „Prosciutto di Norcia“ müssen in dem in Punkt 5 angegebenen Erzeugungsgebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Prosciutto di Norcia“ kann entbeint, portioniert und in Stücke mit unterschiedlicher Form und unterschiedlichem Gewicht unterteilt oder geschnitten in Verkehr gebracht werden. Diese Arten des Erzeugnisses müssen nach vorheriger Verpackung in geeigneten Behältern oder Lebensmittelhüllen vermarktet werden, die angemessen versiegelt und etikettiert sein müssen. Bei der Zubereitung des entbeinten ganzen Schinkens bzw. der Stücke muss das Konformitäts-Brandzeichen immer sichtbar bleiben und/oder der anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendete Identifikationsnachweis muss weiterhin erscheinen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Prosciutto di Norcia“ wird mit dem Konformitätszeichen und/oder mit dem anstelle des Konformitätszeichens oder zusätzlich zu diesem verwendeten Identifikationsnachweis, das/der der Identifizierung des Erzeugnisses dient, in Verkehr gebracht. Das Zeichen, bei dem es sich um ein Brandzeichen handelt, besteht aus einem Logo mit dem Schriftzug „Prosciutto di Norcia IGP“ (g.g.A.) wie nachstehend abgebildet:



Der Name der geschützten geografischen Angabe „Prosciutto di Norcia“ ist in klarer, unverwischbarer und gegenüber allen anderen Angaben auf dem Etikett deutlich abgehobener Schrift darzustellen. An ihn schließt sich unmittelbar der Ausdruck „Indicazione geografica protetta“ („Geschützte geografische Angabe“) bzw. das Kürzel „IGP“ („g.g.A.“) an, der/das in die Sprache des Landes zu übersetzen ist, in dem das Erzeugnis verkauft wird, und es folgt das Unionszeichen für g.g.A. wie nach geltendem EU-Recht vorgesehen. Diese Angaben sind mit dem Logo der Bezeichnung verbunden, wie nachstehend abgebildet:



Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

Die Angabe von Personen- oder Firmennamen bzw. privater Markenzeichen ist jedoch gestattet, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen, und gegebenenfalls auch der Name der Schweinezuchtbetriebe, aus deren Tierhaltung das Erzeugnis stammt.

5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Prosciutto di Norcia“ erzeugt wird, umfasst das Gebiet der Gemeinden Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto und Poggiodomo, die mehr als 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ anderen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Charakteristisch für das in Punkt 5 genannte geografische Gebiet sind hohe Bergrücken, die die feuchte Seeluft abhalten, und die hier vorherrschenden Kalkformationen, die den Abfluss des Regenwassers ermöglichen. Aufgrund dieser Besonderheiten, gepaart mit der Erfahrung und Spezialisierung, die sich die Bewohner in den Bereichen Viehzucht und Verarbeitung von Schweinefleisch im Laufe der Zeit angeeignet haben, konnte sich in diesem Gebiet ein optimales natürliches und soziales Umfeld für die Erzeugung von qualitativ hochwertigem Schinken herausbilden.

Die Anschnittfläche von „Prosciutto di Norcia“ ist kompakt und von rosiger bis roter Farbe. Er hat einen leicht pikanten Duft und schmeckt würzig, aber nicht salzig.

Die erforderlichen Eigenschaften von „Prosciutto di Norcia“ hängen eng mit den Umweltbedingungen und mit den menschlichen Faktoren zusammen, die seine Herstellung entscheidend beeinflussen. Die Umweltbedingungen sind aufgrund der oben genannten klimatischen und geografischen bzw. geologischen Merkmale in diesem Gebiet besonders günstig für die Lufttrocknung und Reifung von Schinken. Zudem war die Gegend von Norcia schon in der Römerzeit für ihre Verfahren zur Haltbarmachung von Schweinefleisch berühmt. Wegen der kargen Verhältnisse der Berglandwirtschaft und der erzwungenen Untätigkeit in der kalten Jahreszeit hatten sich die Menschen hier schon während der römischen Republik und des Kaiserreichs auf Viehzuchttätigkeiten spezialisiert. Der Kirchenstaat bemühte sich dann um eine Aufwertung der ländlichen Gebiete des Latium. Schon damals hatten die Bauern der Region genaue Kenntnisse über die Anatomie und das Schlachten von Schweinen und über die Verarbeitung und Haltbarmachung ihres Fleisches, und sie verkauften den gesalzenen und luftgetrockneten Schinken in der Umgebung. Die traditionellen Methoden kommen noch heute zur Anwendung.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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