Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5438

20.10.2026

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

(C/2026/5438)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

«Prosciutto di Norcia»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

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

Ιταλία

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

Ονομασία

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

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΓΕ «Prosciutto di Norcia» δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

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

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

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

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

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

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Ορισμός του σταδίου ανάπτυξης

Περιγραφή

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση ορίζει την «ανάπτυξη» —η οποία περιγραφόταν στις προδιαγραφές προϊόντος ως το στάδιο σίτισης των χοίρων ζώντος βάρους μεταξύ 30 kg και 80 kg— διευκρινίζοντας ότι η ανάπτυξη είναι το στάδιο μετά τον θηλασμό και τον απογαλακτισμό.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να διευκρινιστεί το στάδιο της «ανάπτυξης» για να καταστεί σαφής η ύπαρξη αυτού του σημαντικού σταδίου της μεθόδου παραγωγής, κατά το οποίο οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις επιτρεπόμενες από τους ισχύοντες κανόνες πρώτες ύλες για να εξασφαλιστεί η κάλυψη των διατροφικών τους αναγκών, η καλή διαβίωση και η υγεία τους· το στάδιο αυτό έπεται του θηλασμού και του απογαλακτισμού.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Ζων βάρος των χοίρων κατά το στάδιο της ανάπτυξης

Περιγραφή

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αυξάνεται το μέγιστο βάρος στο τέλος του σταδίου που ονομάζεται πλέον «ανάπτυξη» από 80 kg σε 85 kg.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση αυτή συνδέεται με τις εξελίξεις στη γενετική και στη διατροφή, καθώς και με την εφαρμογή των προτύπων για την καλή διαβίωση των ζώων (οδηγία 2008/120/ΕΚ), τα οποία επέφεραν μια γενικότερη βελτίωση της αναπτυξιακής ικανότητας των χοίρων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Διατροφή των χοίρων στο στάδιο της ανάπτυξης

Περιγραφή

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφοι 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 και 14 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, οι τρεις πίνακες των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις ζωοτροφές που επιτρέπονται κατά το πρώτο στάδιο (30-80 kg) και κατά το δεύτερο στάδιο (άνω των 80 kg), καθώς και οι πρόσθετες προβλεπόμενες απαιτήσεις, συγχωνεύονται και συνδυάζονται στον «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών», ο οποίος εισάγεται για το στάδιο της ανάπτυξης και πρέπει επίσης να χρησιμοποιείται για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής:

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

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

— η «αφυδατωμένη μηδική» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

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

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

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

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

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», ενώ διευκρινίζεται ότι ως τέτοια «νοούνται τα προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή αλκοόλης με ζύμωση και απόσταξη πολτού σπόρων δημητριακών και/ή άλλων αμυλωδών και σακχαρούχων προϊόντων»·

— τα «τεύτλα, αφυδατωμένη πούλπα» αναφέρονται πλέον ως «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων»·

— το «άλευρο ρέγγας» αναφέρεται πλέον ως «ιχθυάλευρο».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων σησαμόσπορου»·

— «ζωικές πρωτεΐνες, εφόσον επιτρέπεται από την κοινοτική νομοθεσία».

Η ειδική αναφορά στη «βρώμη» απαλείφεται.

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας)·

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

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

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

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

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

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

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

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

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C» (από έως 2 % σε έως 3 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

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

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

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

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

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

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

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

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

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

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

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

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

Τροποποιείται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με την απαλοιφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης προσθέτων.

Εισάγεται ειδική αναφορά στη δυνατότητα χορήγησης του σιτηρεσίου είτε σε υγρή μορφή, με τη χρήση νερού και/ή τυρογάλακτος και/ή βουτυρογάλακτος, είτε σε ξηρή μορφή.

Το ανώτατο όριο του λίπους επί ξηράς ουσίας της διατροφής ορίζεται σε 7 % για αμφότερα τα στάδια.

Διαγράφονται οι χημικές παράμετροι για τις ακατέργαστες ινώδεις ουσίες, τις ακατέργαστες πρωτεΐνες, την τέφρα και τη ζύμη, εκφραζόμενες ως ποσοστό της ξηράς ουσίας στο σιτηρέσιο.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του συγχωνευμένου «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο τελικής πάχυνσης, καθώς και η απαλοιφή των τριών προηγούμενων πινάκων, καθιστά ευκολότερη την ανάγνωση και την εφαρμογή των προδιαγραφών προϊόντος και διευκολύνει την παρακολούθηση.

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

Οι πρώτες ύλες «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», «αφυδατωμένες πατάτες», «μανιόκα», «τεύτλα, συμπιεσμένη και ενσιρωμένη υγρή πούλπα» και «άλευρο έκθλιψης σησαμόσπορου» διαγράφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται σπάνια σε ζωοτροφές χοίρων βαρέος τύπου για τεχνικούς λόγους ή για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα ή επειδή είναι δυσεύρετες ή χαμηλής διατροφικής αξίας.

Οι «ζωικές πρωτεΐνες» διαγράφονται, καθώς δεν χρησιμοποιούνται πλέον, δεδομένων των κανονιστικών περιορισμών για τα κρεατάλευρα που θεσπίστηκαν στο πρόσφατο παρελθόν.

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

Το ποσοστό στο οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» αυξάνεται, καθώς πρόκειται για πρώτη ύλη με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Αυξάνεται η χρήση «βουτυρογάλακτος» (κατά το στάδιο ανάπτυξης), «αραβοσίτου», «σόργου», «σίτου», «σιτοσίκαλης (τριτικάλε)», «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων», «μηδικής (αποξηραμένης σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντων που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων βαρέος τύπου και, ενόψει των βελτιώσεων στις οποίες προέβη ο τομέας των ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία, συμβάλλουν στην ενίσχυση της πρόσληψης ινών και στη βελτίωση των ζωτικών λειτουργιών των χοίρων.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται σε ποσοστό 3 % τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι με το όριο του 7 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής και το όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ εξασφαλίζεται ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι των διαφόρων γενετικών τύπων που αναφέρονται στο άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

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

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

Η αύξηση του ποσοστού της «πίσας» εξασφαλίζει ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης, καθώς, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητά της σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Προστίθενται η «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου», καθώς αποτελούν πρώτες ύλες παρόμοιες με τους «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» που διατηρούνται στις προδιαγραφές προϊόντος και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

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

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι «κραμβόσποροι» προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου.

Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων· δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες ζωοτροφών, οι οποίες ενδέχεται επίσης να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

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

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

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

Η αναφορά στους πιθανούς τρόπους χορήγησης του σιτηρεσίου επιτρέπει στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η χρήση προσθέτων μπορεί να διευκολύνει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

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

Το ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών του 7 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, σε συνδυασμό με το όριο λινελαϊκού οξέος, εξασφαλίζει βέλτιστο επίπεδο πάχυνσης για τους χοίρους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia· τα δύο αυτά κριτήρια είναι απαραίτητα, καθώς είτε αυξάνονται (αραβόσιτος) είτε εισάγονται (λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C για το στάδιο της τελικής πάχυνσης επίσης) οι πρώτες ύλες που αποτελούν πιθανές πηγές λιπαρών ουσιών που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα της πάχυνσης των χοίρων.

Είναι σκόπιμο να διαγραφούν οι χημικές παράμετροι για τις ακατέργαστες ινώδεις ουσίες, τις ακατέργαστες πρωτεΐνες, την τέφρα και τη ζύμη, εκφραζόμενες ως ποσοστό της ξηράς ουσίας στο σιτηρέσιο, δεδομένου ότι οι αλλαγές στον κατάλογο και στις ποσότητες των πρώτων υλών, σε συνδυασμό με τις ειδικές παραμέτρους που εισάγονται, εξασφαλίζουν ότι τα σιτηρέσια είναι κατάλληλα για χοίρους που προορίζονται για την παραγωγή Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Διατροφή των χοίρων στο στάδιο της ανάπτυξης

Περιγραφή

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφοι 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 και 14 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το δεύτερο στάδιο —αυτό που πλέον αναφέρεται ως «τελική πάχυνση»—, η τροποποίηση προσθέτει παραπομπή στον «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος προστέθηκε για το στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

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

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Βάρος σφαγίου χοίρου

Περιγραφή

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 17 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα 160 kg ± 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου χοίρου βαρέος τύπου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην ευρωπαϊκή χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Κατάργηση της διάταξης σχετικά με τη βεβαίωση για τους μεταφερόμενους χοίρους

Περιγραφή

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 18 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση καταργείται η διάταξη σχετικά με τα θέματα που πρέπει να πιστοποιούνται από τους κτηνοτρόφους σε σχέση με τις μεταφορές χοίρων μεταξύ κοπαδιών ή τις παραδόσεις χοίρων σε σφαγεία.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να καταργηθεί η διάταξη αυτή, καθώς αφορά το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Εμπορικές κατηγορίες στις οποίες ανήκουν τα σφάγια χοίρων

Περιγραφή

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 19 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά την έκφραση «εμπίπτουν κατά μέσο όρο στις» με την έκφραση «ανήκουν στις», σε σχέση με τις κατηγορίες στις οποίες ανήκουν τα σφάγια χοίρων βαρέος τύπου.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσδιοριστούν με μεγαλύτερη ακρίβεια οι κατηγορίες στις οποίες ανήκουν τα σφάγια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Απαλοιφή της διάταξης σχετικά με τη βεβαίωση για το στάδιο της σφαγής

Περιγραφή

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 20 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τα θέματα για τα οποία είναι υπεύθυνοι οι σφαγείς και τη βεβαίωση συμμόρφωσης κάθε παρτίδας πρώτης ύλης.

Αιτιολόγηση: Είναι σκόπιμο να καταργηθεί η διάταξη αυτή, καθώς αφορά το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 3 — Χρονοδιάγραμμα της καταγραφής του βάρους και της ταξινόμησης των σφαγίων χοίρων

Περιγραφή

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 παράγραφος 20 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση των μεμονωμένων σφαγίων πρέπει να καταγράφονται κατά τη σφαγή.

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

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Κανόνες σχετικά με την ποσότητα της μυϊκής μάζας στον μηρό

Περιγραφή

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αυξάνει από 6 cm σε 9 cm την ποσότητα της μυϊκής μάζας πέραν της κεφαλής του μηριαίου οστού [pallino].

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της αύξησης του βάρους του σφαγίου και, ως εκ τούτου, του μεγέθους των νωπών μηρών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Εισαγωγή της σφραγίδας που τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης

Περιγραφή

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει σφραγίδα στις προδιαγραφές προϊόντος, η οποία πρέπει να τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης στους μηρούς που είναι κατάλληλοι για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia, με περιγραφή της σφραγίδας και των λεπτομερειών σχετικά με τις πληροφορίες που πρέπει να αναγράφονται σε αυτήν.

Αιτιολόγηση: Η σφραγίδα λειτουργεί ως διάταξη ταυτοποίησης που καθιστά δυνατό τον ακριβή προσδιορισμό του χρόνου έναρξης της μεταποίησης, μεταξύ άλλων ώστε να καθίσταται δυνατός ο αποτελεσματικός έλεγχος της συμμόρφωσης με τις ελάχιστες απαιτήσεις αλιπάστωσης για το Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Γραφικό υπόδειγμα για τη σφραγίδα που τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης

Περιγραφή

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει ένα γραφικό υπόδειγμα για τη σφραγίδα που πρέπει να τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης του Prosciutto di Norcia (σχήμα 1), μαζί με λεπτομέρειες σχετικά με τις συνολικές διαστάσεις της σφραγίδας και τις διαστάσεις των επιμέρους μερών της.

Αιτιολόγηση: Με την εισαγωγή του γραφικού υποδείγματος και των λεπτομερειών για τις διαστάσεις του διασφαλίζεται ότι η σφραγίδα που τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης κατασκευάζεται σωστά για την προβλεπόμενη χρήση της.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Διατάξεις ταυτοποίησης που αντικαθιστούν ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τη σφραγίδα που τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης

Περιγραφή

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει τη δυνατότητα χρήσης διατάξεων ταυτοποίησης αντί της σφραγίδας που τοποθετείται κατά την έναρξη της μεταποίησης ή σε συνδυασμό με αυτήν.

Αιτιολόγηση: Η χρήση διατάξεων ταυτοποίησης αντί της σφραγίδας που τοποθετείται από τον παραγωγό κατά την έναρξη της μεταποίησης ή σε συνδυασμό με αυτήν καθιστά δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού για το Prosciutto di Norcia σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Ποσότητες πιπεριού που χρησιμοποιούνται κατά το στάδιο της αλάτισης των μηρών

Περιγραφή

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά τη χρήση «μικρών ποσοτήτων» πιπεριού κατά το στάδιο της αλάτισης με τη χρήση του σε εκατοστιαία ποσότητα μεταξύ 0,5 % και 2 % σε σχέση με τη συνολική ποσότητα αλατιού που χρησιμοποιείται σε κάθε μηρό κατά τη διάρκεια της αλάτισης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατό τον προσδιορισμό των ακριβών ποσοτήτων πιπεριού που πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά το στάδιο της αλάτισης, καθιστώντας σαφέστερες τις προδιαγραφές προϊόντος, κάτι το οποίο είναι χρήσιμο για τους παραγωγούς και το σύστημα ελέγχου, προκειμένου να διασφαλίζεται η επίτευξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο άρθρο 6.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Προϋποθέσεις χρήσης του πιπεριού κατά το στάδιο της αλάτισης των μηρών

Περιγραφή

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καταργεί την προϋπόθεση σύμφωνα με την οποία το πιπέρι έπρεπε να χρησιμοποιείται κατά το στάδιο της αλάτισης μόνο όταν δεν χρησιμοποιούνταν στην επικάλυψη [stuccatura] και, ως εκ τούτου, η χρήση του είναι πλέον πάντοτε υποχρεωτική.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση δικαιολογείται από το γεγονός ότι κρίνεται σκόπιμο να αναδειχθούν ακόμη περισσότερο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Prosciutto di Norcia που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος κατά την κατανάλωση του προϊόντος· αυτό συνάδει με τις απαιτήσεις της αγοράς, οι οποίες θεωρούν σημαντικό το συνήθως ελαφρώς πικάντικο άρωμα του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Χρήση σκόρδου κατά το στάδιο της αλάτισης του μηρού

Περιγραφή

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα, κατά το στάδιο της αλάτισης των μηρών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia, να χρησιμοποιείται σκόρδο σε ποσοστό που δεν υπερβαίνει το 2 % σε σχέση με τη συνολική ποσότητα αλατιού που χρησιμοποιείται σε κάθε μηρό κατά την αλάτιση.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη, καθώς η επιλογή της χρήσης σκόρδου μπορεί να συμβάλει στην επίτευξη του χαρακτηριστικού ελαφρώς πικάντικου αρώματος που διακρίνει το Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Διάρκεια του δεύτερου σταδίου αλάτισης του μηρού

Περιγραφή

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αυξάνει το εύρος διάρκειας για το δεύτερο στάδιο αλάτισης από 9-18 ημέρες σε 7-22 ημέρες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή τη βελτιστοποίηση του δεύτερου σταδίου αλάτισης βάσει προσεκτικής αξιολόγησης του προϊόντος, με αναφορά σε παράγοντες όπως η τάση μείωσης της περιεκτικότητας σε αλάτι, σύμφωνα με τις διατροφικές συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, και το αυξημένο βάρος των σφαγίων και, ως εκ τούτου, των νωπών μηρών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia, με σκοπό την απόκτηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4 — Διάρκεια του σταδίου ξεκούρασης του μηρού

Περιγραφή

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η ελάχιστη διάρκεια του σταδίου της ξεκούρασης μειώνεται από 2,5 μήνες σε 2 μήνες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να δοθεί η δυνατότητα στους παραγωγούς να προσαρμόσουν τη διάρκεια του σταδίου της ξεκούρασης των μηρών, με βάση το μέγεθος και τα χαρακτηριστικά μεταποίησής τους· αυτό παρέχει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να αξιολογούν καλύτερα τον βέλτιστο βαθμό ξήρανσης του κρέατος όσον αφορά το βάρος των μηρών που είναι κατάλληλοι για την παραγωγή του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5 — Χρονοδιάγραμμα εφαρμογής του σήματος συμμόρφωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι, στο τέλος της αλιπάστωσης, το σήμα συμμόρφωσης που περιγράφεται στο άρθρο 8 πρέπει να εφαρμόζεται στο Prosciutto di Norcia που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι να αποσαφηνιστεί το στάδιο κατά το οποίο τοποθετείται το σήμα συμμόρφωσης στα χοιρομέρια που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΓΕ, ώστε να διασφαλιστεί η βεβαιότητα της ερμηνείας και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, μεταξύ άλλων για τους σκοπούς του συστήματος ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5 — Διατάξεις ταυτοποίησης που αντικαθιστούν το σήμα συμμόρφωσης ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με αυτό

Περιγραφή

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης διατάξεων ταυτοποίησης αντί του σήματος συμμόρφωσης ή σε συνδυασμό με αυτό.

Αιτιολόγηση: Η χρήση διατάξεων ταυτοποίησης αντί του σήματος συμμόρφωσης που εφαρμόζεται από τον παραγωγό ή σε συνδυασμό με αυτό καθιστά δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού για το Prosciutto di Norcia σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 6 — Χρονική στιγμή κατά την οποία υφίστανται τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.5 και 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Prosciutto di Norcia είναι εκείνα που υφίστανται κατά τη χρονική στιγμή της εφαρμογής του σήματος συμμόρφωσης και/ή της διάταξης ταυτοποίησης που το αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό, καθορίζοντας την καταλληλότητα του προϊόντος που πρόκειται να διατεθεί στην αγορά.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσδιοριστεί η χρονική στιγμή κατά την οποία πρέπει να υφίστανται τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Prosciutto di Norcia ώστε να είναι κατάλληλο για διάθεση στην αγορά ως προϊόν ΠΓΕ. Κατ' αυτόν τον τρόπο αποσαφηνίζεται η σχέση μεταξύ του ελέγχου της συμμόρφωσης και της τοποθέτησης του σήματος και/ή της διάταξης ταυτοποίησης που το αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό· αυτό είναι χρήσιμο για τις επιχειρήσεις και το σύστημα ελέγχου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7 — Αλλαγή του τίτλου του άρθρου 7

Περιγραφή

Τροποποίηση 22

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

Περιγραφή: Η τροποποίηση αλλάζει τον τίτλο του άρθρου 7 των προδιαγραφών προϊόντος από «Έλεγχοι» σε «Απόδειξη της καταγωγής».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της κατάργησης της διάταξης του άρθρου 7 πρώτο εδάφιο σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7 — Απαλοιφή της διάταξης σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση για την ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δεδομένου ότι, σύμφωνα με το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, η συμπερίληψη αναφορών στον οργανισμό ελέγχου δεν είναι υποχρεωτική.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7 — Ορολογική αλλαγή που αφορά τους παραγωγούς

Περιγραφή

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά τον ιταλικό όρο «produttori» με τον όρο «elaboratori» για την αναφορά στους παραγωγούς.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσδιοριστούν με ακρίβεια οι οντότητες που πραγματοποιούν τη μεταποίηση του Prosciutto di Norcia, η οποία ρυθμίζεται από το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος [Μέθοδος παραγωγής (Metodo di elaborazione)].

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7 — Οντότητες που δραστηριοποιούνται στην αλυσίδα παραγωγής

Περιγραφή

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται οι επιχειρήσεις συσκευασίας και τεμαχισμού στις οντότητες που αποτελούν μέρος της αλυσίδας παραγωγής του Prosciutto di Norcia.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι οι διάφορες μορφές με τις οποίες μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο το Prosciutto di Norcia, οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος, απαιτούν οι επιχειρήσεις συσκευασίας και τεμαχισμού να περιλαμβάνονται επίσης, για σκοπούς ελέγχου, στους καταλόγους των οντοτήτων που δραστηριοποιούνται στην αλυσίδα παραγωγής ΠΓΕ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7 — Διάταξη σχετικά με την απόδειξη της καταγωγής

Περιγραφή

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει μια αναφορά στην ιχνηλασιμότητα του προϊόντος (σε όλο το μήκος της αλυσίδας), η οποία διασφαλίζεται με την παρακολούθηση των εισροών και των εκροών των σταδίων της διαδικασίας παραγωγής.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να ευθυγραμμιστεί η διάταξη σχετικά με την απόδειξη της καταγωγής με το άρθρο 20 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Αλλαγή του τίτλου του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση 27

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

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η λέξη «επισήμανση» στον τίτλο του άρθρου 8.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι κατάλληλη, δεδομένου ότι το άρθρο 8 περιλαμβάνει επίσης τους κανόνες σχετικά με τον τρόπο επισήμανσης του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Ταυτοποίηση του Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.5 και 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι το Prosciutto di Norcia διατίθεται προς κατανάλωση φέροντας το σήμα συμμόρφωσης και/ή τη διάταξη ταυτοποίησης που το αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό και, συνεπώς, η έκφραση «ειδικό σήμα» απαλείφεται.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου οι προδιαγραφές προϊόντος να αποσαφηνίσουν και να ενισχύσουν την ταυτοποίηση του Prosciutto di Norcia, αντικαθιστώντας τη γενική αναφορά στο σήμα με ρητή αναφορά στο σήμα συμμόρφωσης και/ή στη διάταξη ταυτοποίησης που το αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται μεγαλύτερη σαφήνεια, η οποία είναι χρήσιμη για τις επιχειρήσεις, τους καταναλωτές και το σύστημα ελέγχου, μεταξύ άλλων σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις. [Βλ. τροποποιήσεις 19 και 20]

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Γραφικό υπόδειγμα για το σήμα συμμόρφωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει ένα γραφικό υπόδειγμα για το σήμα συμμόρφωσης.

Αιτιολόγηση: Η εισαγωγή του γραφικού υποδείγματος για το σήμα συμμόρφωσης, σύμφωνα με εκείνο που χρησιμοποιείται ήδη από τους παραγωγούς, είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι το Prosciutto di Norcia είναι άμεσα ταυτοποιήσιμο και διακριτό.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Χαρακτηριστικά του γραφικού υποδείγματος για το σήμα συμμόρφωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση 30

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει ένα γραφικό υπόδειγμα για το σήμα συμμόρφωσης, προσδιορίζοντας τις συνολικές διαστάσεις του και τις διαστάσεις των επιμέρους μερών του.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την αναπαραγωγή του σήματος συμμόρφωσης με ορθό και ομοιόμορφο τρόπο, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στη διασφάλιση της γνησιότητας του Prosciutto di Norcia, καθώς και της ιδιαιτερότητας και της αναγνωρισιμότητάς του.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Περιγραφή του σήματος συμμόρφωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση 31

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει μια λεπτομερή περιγραφή του σήματος συμμόρφωσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να καταστεί δυνατή η ορθή, ομοιόμορφη και ακριβής αναπαραγωγή του σήματος συμμόρφωσης, η οποία είναι χρήσιμη για τις επιχειρήσεις, τους καταναλωτές και το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Διαδικασία τοποθέτησης του σήματος συμμόρφωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση 32

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσδιορίζει το τμήμα του μηρού στο οποίο πρέπει να επιτίθεται η πυροσφραγίδα συμμόρφωσης, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του άρθρου 6, και επιτρέπει την αναπαραγωγή του σήματος και σε άλλα μέρη του δέρματος του χοιρομεριού επιπλέον της επίπεδης εξωτερικής επιφάνειας.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι το Prosciutto di Norcia είναι διακριτό για τους καταναλωτές και για να διευκολυνθούν οι δραστηριότητες των επιχειρήσεων και το έργο του οργανισμού ελέγχου. Η πρόβλεψη της δυνατότητας επανάληψης του σήματος σε μέρη του δέρματος επιπλέον της επίπεδης εξωτερικής επιφάνειας έχει ως στόχο να διασφαλιστεί ότι το σήμα συμμόρφωσης υπάρχει πάντα, ακόμη και όταν το προϊόν παρασκευάζεται ως ακέραιο χοιρομέρι χωρίς κόκαλο ή σε φέτες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Προδιαγραφές των διατάξεων ταυτοποίησης για το Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 33

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθιστά σαφές ότι η διάταξη αναφέρεται στο σήμα συμμόρφωσης και προσθέτει ότι η διάταξη ταυτοποίησης που αντικαθιστά το σήμα συμμόρφωσης ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό πρέπει να υπάρχει κατά την παρασκευή του προϊόντος ως ακέραιου χοιρομεριού χωρίς κόκαλα ή σε φέτες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί η δυνατότητα παρακολούθησης και εντοπισμού του Prosciutto di Norcia και σε περιπτώσεις όπου οι διατάξεις χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με το σήμα συμμόρφωσής ή το αντικαθιστούν, σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Επισήμανση του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 34

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με την επισήμανση των συσκευασιών του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia με το λογότυπο στο σχήμα 4, το οποίο φέρει την ονομασία «Prosciutto di Norcia IGP» [ΠΓΕ].

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να καταστεί δυνατή η ορθή, ομοιόμορφη και ακριβής αναπαραγωγή του λογότυπου στις συσκευασίες του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia, το οποίο είναι χρήσιμο για τις επιχειρήσεις, τους καταναλωτές και το σύστημα ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Γραφικό υπόδειγμα για το λογότυπο του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 35

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει ένα γραφικό υπόδειγμα για το λογότυπο του Prosciutto di Norcia που πρέπει να χρησιμοποιείται όταν το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο προτεμαχισμένο σε φέτες.

Αιτιολόγηση: Η εισαγωγή του γραφικού υποδείγματος, σύμφωνα με εκείνο που χρησιμοποιείται ήδη από τους παραγωγούς, είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι το προστατευόμενο προϊόν είναι άμεσα αναγνωρίσιμο και διακριτό και όταν διατίθεται στην αγορά ως προτεμαχισμένο σε φέτες Prosciutto di Norcia.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Προδιαγραφές του λογότυπου του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 36

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσδιορίζει το ελάχιστο ύψος (22 mm) και πλάτος (30 mm) του λογότυπου στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia και αναφέρει ότι, εάν το λογότυπο αναπαράγεται σε διαστάσεις μεγαλύτερες από τις ελάχιστες διαστάσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, η αναλογία μεταξύ ύψους και πλάτους δεν πρέπει να τροποποιείται.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ομοιόμορφη χρήση του λογότυπου του προϊόντος «Prosciutto di Norcia», διασφαλίζοντας ότι είναι ευανάγνωστο και αναγνωρίσιμο και προστατεύει την εικόνα του προϊόντος. Ο καθορισμός ελάχιστων διαστάσεων και η απαίτηση το ύψος και το πλάτος να παραμένουν αναλογικά μεταξύ τους αποτρέπουν το ενδεχόμενο ακατάλληλης αναπαραγωγής, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στη διασφάλιση του διακριτού χαρακτήρα της ΠΓΕ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Διαστάσεις του λογότυπου για το προτεμαχισμένο σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 37

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση παρέχεται ένα γραφικό υπόδειγμα για το λογότυπο του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia, καθώς και το ελάχιστο ύψος και πλάτος του λογότυπου και το ύψος των λέξεων που αναγράφονται σε αυτό (σχήμα 5).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ορθή αναπαραγωγή του λογότυπου στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες προϊόντος, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στη διασφάλιση του διακριτικού χαρακτήρα και της αναγνωρισιμότητας του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Κανόνες σχετικά με τον διακριτικό χαρακτήρα του λογότυπου του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 38

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει κανόνες σχετικά με τον ελάχιστο χώρο που πρέπει να παραμένει κενός γύρω από το λογότυπο στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διασφαλίζει ότι το λογότυπο στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες προϊόντος είναι επαρκώς ορατό και αναγνωρίσιμο· κατ' αυτόν τον τρόπο αποτρέπεται το ενδεχόμενο μειωμένης ορατότητας του λογότυπου λόγω της χρήσης εικόνων ή κειμένου, το οποίο συμβάλλει στη διασφάλιση του διακριτικού χαρακτήρα και της οπτικής ομοιομορφίας του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Περιοχή ασφαλείας στις ετικέτες για το λογότυπο του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 39

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση παρέχει το λογότυπο του Prosciutto di Norcia μαζί με γραφικές προδιαγραφές για την περιοχή ασφαλείας την οποία οι επιχειρήσεις τεμαχισμού πρέπει να αφήνουν ελεύθερη γύρω από το εν λόγω λογότυπο στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia (σχήμα 6).

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την αναπαραγωγή του λογότυπου στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες προϊόντος κατά τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ο διακριτικός χαρακτήρας και η αναγνωρισιμότητα του Prosciutto di Norcia.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Χρώματα του λογότυπου του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 40

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει κανόνες σχετικά με τα χρώματα του λογότυπου στις ετικέτες του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι το λογότυπο του προτεμαχισμένου σε φέτες Prosciutto di Norcia μπορεί να αναπαράγεται με ομοιόμορφο τρόπο, συμβάλλοντας στη διασφάλιση του διακριτικού χαρακτήρα και της αναγνωρισιμότητας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Περιγραφή

Τροποποίηση 41

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διάταξη σχετικά με τη χρήση του συμβόλου ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης μαζί με την ονομασία Prosciutto di Norcia.

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

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 — Γραφικό υπόδειγμα για το λογότυπο του Prosciutto di Norcia

Περιγραφή

Τροποποίηση 42

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει ένα γραφικό υπόδειγμα για το λογότυπο της ΠΓΕ Prosciutto di Norcia [βλ. τροποποίηση 35].

Αιτιολόγηση: Η εισαγωγή του γραφικού υποδείγματος, σύμφωνα με εκείνο που χρησιμοποιείται ήδη από τους παραγωγούς, είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι το Prosciutto di Norcia είναι άμεσα αναγνωρίσιμο και διακριτό.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9 — Εισαγωγή της διάταξης σχετικά με τον «Δεσμό με το περιβάλλον»

Περιγραφή

Τροποποίηση 43

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

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει στις προδιαγραφές προϊόντος ένα νέο άρθρο 9 «Δεσμός με το περιβάλλον», το οποίο περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο το «Prosciutto di Norcia» συνδέεται με το περιβάλλον, αναπαράγοντας τις πληροφορίες που παρέχονται στην ενότητα 4 του ενιαίου εγγράφου που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* 2016/C 153/11 της 29ης Απριλίου 2016.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι απαραίτητη για την ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως με το άρθρο 49 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Prosciutto di Norcia»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Prosciutto di Norcia»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

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

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

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

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

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

Το «Prosciutto di Norcia» ΠΓΕ είναι ωμό ζαμπόν ωριμασμένο, το οποίο, κατά τον χρόνο επίθεσης του σήματος συμμόρφωσης και/ή των διατάξεων ταυτοποίησης που το αντικαθιστούν ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με αυτό, έχει το χαρακτηριστικό «απιοειδές» σχήμα, βάρος τουλάχιστον 8,5 kg, συμπαγή όψη κατά την κοπή και χρώμα από ρόδινο έως ερυθρό. Χαρακτηρίζεται από το τυπικό ελαφρώς πικάντικο άρωμα, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη αλλά όχι αλμυρή.

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

—

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

Οι φάσεις παραγωγής και ωρίμασης του «Prosciutto di Norcia» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 5 περιοχής παραγωγής.

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

Το «Prosciutto di Norcia» μπορεί επίσης να διατεθεί στην κατανάλωση χωρίς κόκκαλο, τεμαχισμένο σε μερίδες ποικίλου σχήματος και βάρους ή σε φέτες. Κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο όλοι αυτοί οι τύποι προϊόντος πρέπει να είναι συσκευασμένοι σε περιέκτες ή περιτυλίγματα κατάλληλα για χρήση σε τρόφιμα, σφραγισμένα με τον ενδεδειγμένο τρόπο και τα οποία να φέρουν την ενδεδειγμένη επισήμανση. Κατά την παρασκευή ακέραιου χοιρομεριού χωρίς κόκαλα ή φετών, η πυροσφραγίδα συμμόρφωσης πρέπει να παραμένει πάντοτε ορατή και/ή η διάταξη ταυτοποίησης που την αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτήν πρέπει να παραμένει παρούσα.

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

Το «Prosciutto di Norcia» διατίθεται προς κατανάλωση φέροντας το σήμα συμμόρφωσης —και/ή τη διάταξη ταυτοποίησης που το αντικαθιστά ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτό— που ταυτοποιεί το προϊόν. Το σήμα, το οποίο τοποθετείται με πυροσφραγίδα, αποτελείται από ένα λογότυπο που φέρει την ονομασία «Prosciutto di Norcia IGP» [ΠΓΕ], όπως φαίνεται κατωτέρω:



Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Prosciutto di Norcia» πρέπει να αναγράφεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη της ετικέτας, ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione geografica protetta» [«προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη»] και/ή το αρκτικόλεξο «IGP» [«ΠΓΕ»], μεταφρασμένα στη γλώσσα της χώρας στην αγορά της οποίας διατίθεται το προϊόν, η/το οποία/-ο συνοδεύεται από το σύμβολο ΠΓΕ της Ένωσης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι ενδείξεις αυτές συνδυάζονται με το λογότυπο της ονομασίας, όπως φαίνεται κατωτέρω.



Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

Επιτρέπεται ωστόσο να εμφαίνονται το όνομα και η έδρα ή το σήμα ιδιωτικής επιχείρησης, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον αγοραστή, καθώς και το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προήλθε το προϊόν.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Prosciutto di Norcia» περιλαμβάνει τα εδάφη υψομέτρου άνω των 500 μέτρων των κοινοτήτων Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto και Poggiodomo.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή του σημείου 5 χαρακτηρίζεται από υψηλές ορεινές κλιτύες, οι οποίες εμποδίζουν την εισροή υγρού αέρα από τη θάλασσα, και από την επικράτηση ασβεστούχων σχηματισμών, οι οποίοι επιτρέπουν τη διασπορά των υδάτων της βροχής. Τα χαρακτηριστικά αυτά, σε συνδυασμό με τις γνώσεις και την εξειδίκευση των κατοίκων, που αποκτήθηκαν με την πάροδο του χρόνου στο πεδίο της ποιμενικής κτηνοτροφίας και της επεξεργασίας των τεμαχίων χοίρου, επέτρεψαν τη διαμόρφωση σε αυτή τη γεωγραφική περιοχή ενός βέλτιστου φυσικού και ανθρώπινου περιβάλλοντος για την παραγωγή ζαμπόν εκλεκτής ποιότητας.

Το προϊόν «Prosciutto di Norcia» εμφανίζεται συμπαγές κατά την κοπή, με χαρακτηριστικό χρώμα από ρόδινο έως ερυθρό και τυπικό, ελαφρώς πικάντικο, άρωμα, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη αλλά όχι αλμυρή.

Οι απαιτήσεις που αφορούν το προϊόν «Prosciutto di Norcia» συνδέονται στενά με τις περιβαλλοντικές συνθήκες, επιπλέον του ανθρώπινου παράγοντα, οι οποίες χαρακτηρίζουν τον τρόπο επεξεργασίας του. Το φυσικό περιβάλλον της περιοχής θεωρείται ιδιαιτέρως κατάλληλο για τη διαδικασία ωρίμασης και τελειοποίησης, λόγω των χαρακτηριστικών του κλίματος και της φύσης των εδαφών που περιγράφονται ανωτέρω. Επιπλέον, η τέχνη της διατήρησης του χοιρινού κρέατος στην περιοχή Nursino ήταν ήδη διάσημη την εποχή των Ρωμαίων. Πράγματι, λόγω της ένδειας της ορεινής γεωργίας και της αναγκαστικής έλλειψης δραστηριότητας κατά τη χειμερινή περίοδο, οι κάτοικοι της περιοχής ειδικεύτηκαν σε δραστηριότητες συνδεόμενες με την ποιμενική κτηνοτροφία. Αυτή διατηρήθηκε κατά την περίοδο της Ρωμαϊκής Δημοκρατίας και Αυτοκρατορίας και στη συνέχεια του παπικού κράτους που αξιοποίησε το αγροτικό τμήμα της περιοχής του Lazio. Οι χωρικοί ήταν πλέον γνώστες σε θέματα ανατομίας, σφαγής, επεξεργασίας και διατήρησης των τεμαχίων του χοίρου με τις παραδοσιακές μεθόδους που διατηρούνται έως σήμερα, όλα δε τα στάδια, από την αλάτιση και την ωρίμαση έως την πώληση, εκτελούνταν στις γειτονικές περιοχές.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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