C/2026/5438

20.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5438)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Prosciutto di Norcia“

ELi viitenumber: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Prosciutto di Norcia“ tootespetsifikaadi muudatused ei ole liidu tasandi muudatused ega vasta määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud kriteeriumidele, sest:

— need ei sisalda muudatusi nimetuses või selle kasutuses,

— nendega ei kaasne oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

— nendega ei seata lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – kasvuetapi määratlus

Kirjeldus

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 6, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega määratletakse „kasvuetapina“ etappi, mida on tootespetsifikaadis kirjeldatud kui 30 kg kuni 80 kg eluskaaluga sigade söötmise etappi, täpsustades, et kasvuetapp on imetamisele ja võõrutamisele järgnev etapp.

Põhjus: kasvuetapi täpsustamine on asjakohane, et selgitada selle olulise tootmismeetodi etapi olemasolu, mille jooksul võib sigu sööta kõigi kehtivate eeskirjadega lubatud söödamaterjalidega, et tagada nende toitumise, loomade heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine, kusjuures see etapp järgneb imetamisele ja võõrutamisele.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – sigade eluskaal kasvuetapis

Kirjeldus

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 6, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega tõstetakse nüüd „kasvuetapiks“ nimetatava etapi lõpus saavutatava kaalu ülempiir 80 kg-lt 85 kg-le.

Põhjus: suurendamine on seotud geneetika ja toitumise arenguga ning loomade heaolustandardite kohaldamisega (direktiiv 2008/120/EÜ), mis on toonud kaasa sigade kasvupotentsiaali üldise paranemise.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – sigade toitmine kasvuetapis

Kirjeldus

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõikeid 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ja 14, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega liidetakse tootespetsifikaadi kolm tabelit, mis käsitlevad esimeses etapis (30–80 kg) ja teises etapis (üle 80 kg) lubatud sööta, ning sätestatakse lisanõuded, lisades need tabelisse „Lubatud söödamaterjalid“, mis on kasutusele võetud kasvuetapi jaoks ja mida kasutatakse ka nuumamisetapis.

Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga „*mais*“, vaid sõnaga „*granturco*“;

— nimetuse „manna“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „jämejahu“;

— „kuivatatud lutserni“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemnekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust „*lino, expeller*“, vaid „*panello di lino*“, ning sellele on lisatud järgmised nimetused: „linaseemne söödakook“, „linaseemnejahu“, „linaseemne söödajahu“;

— „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „puuvilja ja tomati viljaliha (tomati pressimisjäägid) kui eelsegude täiteained“;

— nimetuse „õlle- ja/või *torula* pärm“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „pärmid“;

— nimetuse „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles on kasutatud itaalia keeles sõna „*mais*“) asemel kasutatakse nüüd nimetust „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna „*granturco*“);

— nimetuse „destilleerimisjäägid“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“, täpsustades, et selle nimetusega tähistatakse alkoholitootmise kõrvaltoodet, mis saadakse teraviljavirde ja/või muude tärkliserikaste ja suhkrut sisaldavate toodete kääritamisel ja destilleerimisel;

— nimetuse „peet, kuivatatud pulp“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „veetustatud peedipulp“;

— „heeringajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „kalajahu“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— peet, ülepressitud ja sileeritud märgmass;

— ekstraheeritud seesamijahu;

— loomsed valgud, kui need on liidu õigusega lubatud.

Eriviide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas);

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— veetustatud peedipulp (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (enne 2 %, nüüd kuni 4 %);

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (enne kuni 2 %, nüüd kuni 3 %).

Lisatud on järgmised söödamaterjalid:

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (ka nuumamisetapis);

— maisisilo (ka nuumamisetapis);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapis);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (ka nuumamisetapis);

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

— röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook (ainult kasvuetapis).

Söödamaterjalide kirje „herned ja/või muud kaunviljade seemned“ on jagatud kaheks kirjeks „herned“ ja „muud kaunviljade seemned“ – ning koguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Nimetuse „ekstraheeritud sojajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted“ ning selle söödamaterjali kasutamise ülempiiriks on kehtestatud 20 % (nii kasvu- kui ka nuumamisetapis).

Nimetus „ekstraheeritud päevalillejahu“ on asendatud nimetusega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali osakaalu on suurendatud 10 %ni.

Tabeli märkuses 4 on sätestatud, et sojaubade, päevalilleseemnete ja rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul ei tohi kogurasvasisaldus kuivaines olla rohkem kui 2,5 %.

Määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punkti b kohast viidet üksikute toorainete lubatud hälvetele on muudetud, jättes välja viite 10 %-le.

Lisatud on võimalus kasutada lisaaineid.

Lisatud on konkreetne viide sööda esitusviisile nii vedelal kujul, kasutades vett ja/või vadakut ja/või petipiima, kui ka kuivas vormis.

Söödaratsiooni kuivaine maksimaalne rasvasisaldus on mõlemas etapis 7 %.

Söödaratsiooni kuivaine keemilisest koostisest on eemaldatud toorkiu, toorvalgu, tuha ja tärklise protsentuaalne sisaldus.

Põhjus: ühtse tabeli „Lubatud söödamaterjalid“ lisamine kasvu- ja nuumamisetapi jaoks ning kolme eelneva tabeli väljajätmine lihtsustavad tootespetsifikaadi lugemist, kohaldamist ja selle järgimise kontrolli.

Söödamaterjalide nimetusi on muudetud vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017. Terminoloogia ajakohastamine on vajalik, et väljendada selgemalt seda, millist tüüpi söödamaterjalile viidatakse.

Lubatud söödamaterjalide hulgast on välja jäetud seemneteta jaanikaunad, valgulüsaadid, veetustatud kartul, kassaava, pressitud ja sileeritud peedipulp ning seesamijahu, sest neid söödamaterjale kasutatakse tehnilistel või kvaliteediga seotud põhjustel harva suurekaaluliste sigade söötmiseks või on neid keeruline hankida või on nende toiteväärtus väike.

Mõiste „loomsed valgud“ on välja jäetud, kuna seda söödamaterjali ei kasutata enam lihajahu suhtes hiljuti kehtestatud regulatiivsete piirangute tõttu.

Viide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud, sest see kuulub kategooriasse „vähem tähtsad teraviljad“.

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda lubatud mahtu protsentides on suurendatud, sest tegemist on suure valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on toidus kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Petipiima (kasvuetapis), maisi, sorgo, nisu, tritikale, veetustatud peedipulbi, kõrgel temperatuuril kuivatatud lutserni ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete kasutamist on suurendatud, sest see söödamaterjal on alati olnud suurekaaluliste sigade traditsioonilise toidu aluseks. Arvestades söödasektoris viimase aastakümne vältel tehtud edusamme, aitab see söödamaterjal suurendada sigade toidu kiudainesisaldust ja toetada sigade elutalitlusi.

Muudatusega, mis puudutab selliste lipiidide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, kasutamist 3 % ulatuses nii kasvu- kui ka nuumamisetapis, kuna sööda kuivmassi rasvasisalduse ülempiir 7 % ja linoolhappe sisalduse ülempiir 2 % tagavad, et nuumamisetapis tapetud sigade sulatatud searasva kasutamise korral on tootespetsifikaadi artiklis 3 nimetatud eri geneetilistesse tüüpidesse kuuluvate sigade rasvasus piisav.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest kasvuetapis annab see sigade energiavajaduse rahuldamiseks vajalikku energiat.

Tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, mis on väga kiudainerikas, kasutatakse kliide asemel kiudainete allikana loomade söötmisel.

Herneste osakaalu suurenemine tagab sigade piisava rasvasuse, kuna erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Lisatud on linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on linaseemekoogile lähedased söödamaterjalid, mis on jäetud tootespetsifikaati ja lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Maisisilo ja piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimased sisaldavad rohkelt B-vitamiini, on nüüd lisatud ka nuumamisetappi; tegemist on väga hea söödamaterjaliga, mis annab sigadele piisava rasvasuse ja mida täiskasvanud loomadel on tänu nende kiudainesisaldusele palju lihtsam seedida kui noorloomadel.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale ülesehitusele.

Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, st „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel; kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Nii kasvu- kui ka nuumamisetapis on põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete sisalduseks seatud 20 %, et tagada toote „Prosciutto di Norcia“ tootmisel kasutatavate sigade sobilik rasvasus. Kuna söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline omadus, siis on kuivaine kogurasvasisalduse ülempiiriks kehtestatud 2,5 % ja see on lisatud tabeli märkustesse. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, st „sojajahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu“ ja „põldsojaoa söödajahu“. Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju eri tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel; neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul on nüüd sätestatud osakaal 10 %: söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline tagamaks, et sigade rasvasus on toote „Prosciutto di Norcia“ tootmiseks sobiv; seega on tabeli märkustesse lisatud, et kogurasvasisalduse ülempiir kuivaines on 2,5 %. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, st „päevalilleseemnejahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „päevalilleseemnejahu“ ja „päevalilleseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju erinevaid tooteid, mis saadakse päevalilleseemnete ekstraheerimisel; neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise/muutmise korral muutuda.

Viide üksikute söödamaterjalide lubatud hälbele võimaldab saavutada kooskõla Euroopa Liidu kehtivate söödaalaste õigusaktidega, nimelt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktiga b.

Viide kuivsööda kasutamisele söödaratsioonis võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Lisaainete kasutamine võib soodustada seedimist ja toitainete omastamist.

Mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“ määratlust on selgitatud, kasutades komisjoni määruse (EL) 2017/1017 punkti 1.12.9 sõnastust.

Maksimaalne rasvasisaldus 7 % nii kasvu- kui ka nuumamisetapis koos linoolhappe piirnormiga tagab toote „Prosciutto di Norcia“ tootmisel kasutatavate sigade optimaalse rasvasuse; need kaks kriteeriumi on olulised, sest suurendatud on sigade rasvasuse kvaliteedile negatiivset mõju avaldada võiva söödamaterjali (mais) mahtu ning kasutusele on võetud uusi selliseid söödamaterjale (lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C ka nuumamisetapis).

Söödaratsiooni kuivaine keemilisest koostisest on eemaldatud toorkiu, toorvalgu, tuha ja tärklise protsentuaalne sisaldus; see on asjakohane, kuna söödamaterjalide loetelu ja koguse muutmine ning kehtestatud eriparameetrid tagavad sigade söödaratsiooni sobivuse toote „Prosciutto di Norcia“ tootmiseks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – sigade toitmine kasvuetapis

Kirjeldus

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõikeid 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ja 14, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eeskirjadesse, mis käsitlevad sigade söötmist teises etapis (mida nüüd nimetatakse nuumamisetapiks), viide kasvuetapi osas esitatud tabelile „Lubatud söödamaterjalid“ ning teatavad nuumamisetapiga seotud vajalikud täpsustused.

Põhjus: muudatus annab selge ülevaate söödast, mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapis.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – searümba kaal

Kirjeldus

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 17, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab partii keskmine eluskaal olema 160 kg +/– 10 %, kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga suurekaalulise sea rümba kaal olema vahemikus 110,1–180,0 kg.

Põhjus: eluskaalu väljajätmine ja iga rümba kaalu kriteeriumi lisamine võimaldavad täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele, sest tegemist on läbipaistvama, täpsema, sihipärasema ja üldiselt parema meetodiga. Sea kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega Euroopa seakasvatuses, mis on tingitud paremate geneetilistest omadustest, loomade paranenud heaolust ja paremast toitmisest.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – sigade vedamisel kasutatavaid tõendeid käsitleva sätte väljajätmine

Kirjeldus

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 18, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja säte, mis käsitleb loomakasvatajate sertifikaate sigade kohta, keda viiakse ühest põllumajandusettevõttest teise või tapamajja.

Põhjus: kõnealuse sätte väljajätmine on vajalik, sest see puudutab kontrollisüsteemi.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – kaubanduslikud klassid, millesse searümbad kuuluvad

Kirjeldus

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 19, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse seoses klassidega, millesse suurekaaluliste sigade rümbad kuuluvad, väljend „keskmiselt sellesse klassi kuuluv“ väljendiga „sellesse klassi kuuluv“.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et kooskõlas kehtivate õigusaktidega viidata täpsemalt klassidele, millesse kuuluvad toote „Prosciutto di Norcia“ tootmisel kasutatavad rümbad.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – tapaetapis kasutatavaid tõendeid käsitleva sätte väljajätmine

Kirjeldus

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 20, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja säte, mis käsitleb tapamaja vastutust ja iga toorainesaadetise nõuetele vastavuse tõendamist.

Põhjus: kõnealuse sätte väljajätmine on vajalik, sest see puudutab kontrollisüsteemi.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 3 muutmine – kaalu ja rümba klassifitseerimisega seotud andmete registreerimise aeg

Kirjeldus

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 3 lõiget 20, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte, et andmed iga rümba kaalu ja klassifitseerimise kohta tuleb registreerida tapmise ajal.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse, millal tuleks kaal ja klassifikatsioon registreerida, et hõlbustada kaalu ja klassifitseerimise kontrollimist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – reietükkide suurust käsitlevad nõuded

Kirjeldus

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse üle reieluupea [*pallino*] ulatuva lihase pikkust 6 cm-lt 9 cm-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, kuna rümba kaal ja seega ka toote „Prosciutto di Norcia“ tootmisel kasutatavate värskete reietükkide suurust on suurendatud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – töötlemise alguses lisatava templijäljendi kasutuselevõtmine

Kirjeldus

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega võetakse tootespetsifikaadi kohaselt kasutusele templijäljend, mis lisatakse töötlemise alguses toote „Prosciutto di Norcia“ tootmiseks sobivatele reietükkidele, ning kirjeldatakse templijäljendit ja sellel esitatavat teavet.

Põhjus: templijäljend toimib identifitseerimisseadmena, mis võimaldab täpselt kindlaks teha, millal töötlemine algas, sealhulgas võimaldab see tõhusalt kontrollida toote „Prosciutto di Norcia“ vastavust laagerdamise miinimumnõuetele.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – töötlemise alguses lisatava templijäljendi graafiline kuju

Kirjeldus

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse tootele „Prosciutto di Norcia“ töötlemise alguses lisatava templijäljendi graafiline kuju (joonis 1) koos templijäljendi üldmõõtmete ja selle üksikute osade mõõtmetega.

Põhjus: graafilise kuju ja selle mõõtmete sätestamine tagab, et töötlemise alguses lisatud templijäljend on nõuetekohaselt valmistatud ettenähtud kasutuseks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – töötlemise alguses lisatava templijäljendi asemel või sellega koos kasutatavad identifitseerimisseadmed

Kirjeldus

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada töötlemise alguses lisatava templijäljendi asemel või koos sellega muid identifitseerimisseadmeid.

Põhjus: muude identifitseerimisseadmete kasutamine tootja poolt töötlemise alguses lisatava templijäljendi asemel või koos sellega võimaldab kooskõlas tehnoloogia arenguga kasutada toote „Prosciutto di Norcia“ puhul muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – reietüki soolamise etapis kasutatava pipra kogus

Kirjeldus

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 4, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse soolamise etapis „väikeses koguses“ pipra kasutamine selle kasutamisega koguses 0,5–2 % iga reietüki soolamisel kasutatud soola üldkogusest.

Põhjus: muudatus võimaldab kindlaks määrata soolamisetapis kasutatava täpse piprakoguse, muutes tootespetsifikaadi selgemaks, mis on kasulik tootjatele ja kontrollisüsteemile, eesmärgiga tagada artiklis 6 sätestatud organoleptilised omadused.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – reietüki soolamise etapis pipra kasutamise tingimused

Kirjeldus

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 4, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja tingimus, mille kohaselt tuli pipart soolamisetapis kasutada ainult juhul, kui seda ei kasutatud kattekihis [*stuccatura*], mistõttu on pipra kasutamine nüüd alati nõutav.

Põhjus: muudatuse põhjenduseks on asjaolu, et toote „Prosciutto di Norcia“ tootespetsifikatsiooni artiklis 6 osutatud organoleptilisi omadusi saaks asjakohasel tarbimisel veelgi enam esile tuua; see on kooskõlas turunõudlusega, milles peetakse oluliseks tootele „Prosciutto di Norcia“ iseloomulikku kergelt vürtsikat lõhna.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – küüslaugu kasutamine reietüki soolamise etapis

Kirjeldus

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 4, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette võimalus kasutada toote „Prosciutto di Norcia“ tootmisel kasutatavate reietükkide soolamisetapis küüslauku koguses, mis ei ületa 2 % soolamisel iga reietüki soola üldkogusest.

Põhjus: muudatus on asjakohane, kuna küüslaugu kasutamise võimalus võib aidata saavutada tootele „Prosciutto di Norcia“ iseloomuliku kergelt vürtsika lõhna.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – reietüki teise soolamisetapi kestus

Kirjeldus

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 6, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega pikendatakse teise soolamisetapi kestust 9–18 päevalt 7–22 päevale.

Põhjus: muudatus võimaldab teist soolamisetappi optimeerida, tuginedes toote hoolikale hindamisele, võttes arvesse selliseid tegureid nagu suundumus soolasisalduse vähendamisele kooskõlas Maailma Terviseorganisatsiooni toitumissoovitustega ning rümpade ja seega toote „Prosciutto di Norcia“ tootmiseks kasutatavate värskete reietükkide kaalu suurenemine, et saavutada tootespetsifikaadi artiklis 6 osutatud organoleptilised omadused.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine – reietüki laagerdumise etapi kestus

Kirjeldus

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 7, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse laagerdumisetapi miinimumkestust 2,5 kuult kahele kuule.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et võimaldada tootjatel kohandada reietükkide seismisetapi kestust vastavalt nende suurusele ja töötlemisomadustele; see võimaldab tootjatel paremini hinnata liha kuivatamise optimaalset taset seoses toote „Prosciutto di Norcia“ tootmiseks sobivate reietükkide kaaluga.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine – vastavusmärgise lisamise aeg

Kirjeldus

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 4, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et laagerdumise lõpus kantakse artiklis 8 kirjeldatud vastavusmärgis tootele „Prosciutto di Norcia“, mis vastab tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele.

Põhjus: muudatuse eesmärk on selgitada, millises etapis kantakse vastavusmärgis singile, mis vastab kaitstud geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadile, tagades seeläbi tõlgendamiskindluse ja toote jälgitavuse, sealhulgas kontrollisüsteemi jaoks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine – vastavusmärgise asemel või sellega koos kasutatavad identifitseerimisseadmed

Kirjeldus

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 4 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada vastavusmärgise asemel või koos sellega muid identifitseerimisseadmeid.

Põhjus: muude identifitseerimisseadmete kasutamine vastavusmärgise asemel või koos sellega võimaldab kooskõlas tehnoloogia arenguga kasutada toote „Prosciutto di Norcia“ puhul muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 6 muutmine – aeg, millest alates on tagatud toote füüsikalised ja organoleptilised omadused

Kirjeldus

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 lõiget 1 ja koonddokumendi punkte 4.5 ja 4.6.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et toote „Prosciutto di Norcia“ füüsikalised ja organoleptilised omadused kehtivad ajal mil tootele lisatakse vastavusmärgis ja/või selle asemel või sellega koos kasutatakse identifitseerimisseadet, mis kinnitab toote sobivust turule laskmiseks.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et täpsustada aeg, millal peavad toote „Prosciutto di Norcia“ füüsikalised ja organoleptilised omadused olema tagatud, et seda toodet saaks turustada kaitstud geograafilise tähisega tootena. See selgitab seost vastavuse kontrollimise ning märgise lisamise ja/või selle asemel või sellega koos kasutatava identifitseerimisseadme vahel; see on kasulik ettevõtjatele ja kontrollisüsteemile.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine – artikli 7 pealkirja muutmine

Kirjeldus

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 7 pealkirja, asendades pealkirja „Kontroll“ pealkirjaga „Päritolutõend“.

Põhjus: muudatus on vajalik, kuna artikli 7 lõige 1, mis käsitleb kontrollorganit, on välja jäetud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine – kontrollorganit käsitleva sätte väljajätmine

Kirjeldus

Muudatus 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 1, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: selle muudatusega jäetakse välja kontrollorganit käsitlev säte.

Põhjus: väljajätmine on vajalik ajakohastamine, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu eeskirjadega, kuna määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 kohaselt ei ole viide kontrollorganile kohustuslik.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine – tootjatega seotud terminoloogilised muudatused

Kirjeldus

Muudatus 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse tootjaid tähistav itaaliakeelne termin „*produttori*“ terminiga „*elaboratori*“.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et määrata täpselt kindlaks toodet „Prosciutto di Norcia“ töötlevad üksused, mida reguleeritakse tootespetsifikaadi artikliga 4 (Tootmismeetod [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine – tootmisahelas tegutsevad üksused

Kirjeldus

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse pakendajad ja viilutajad toote „Prosciutto di Norcia“ tootmisahelasse kuuluvate üksuste hulka.

Põhjus: Muudatus on vajalik, kuna tootespetsifikaadi artiklis 8 nimetatud toote „Prosciutto di Norcia“ turustamise eri vormid eeldavad, et kontrolli eesmärgil lisataks ka pakendajad ja viilutajad kaitstud geograafilise tähisega toote tootmisahelas tegutsevate ettevõtete nimekirja.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine – päritolutõendit käsitlev säte

Kirjeldus

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide toote jälgitavusele (kogu ahela ulatuses), mis tagatakse tootmisprotsessi etappide sisendite ja väljundite järelevalvega.

Põhjus: muudatus on vajalik, et viia päritolutõendit käsitlev säte kooskõlla rakendusmääruse (EL) 2025/26 artikliga 20.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – artikli 8 pealkirja muutmine

Kirjeldus

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse artikli 8 pealkirja sõna „märgistamine“.

Põhjus: muudatus on asjakohane, kuna artikkel 8 sisaldab ka sätteid selle kohta, kuidas toodet „Prosciutto di Norcia“ märgistatakse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – toote „Prosciutto di Norcia“ identifitseerimine

Kirjeldus

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkte 4.5 ja 4.6.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et toode „Prosciutto di Norcia“ lubatakse tarbimisse vastavusmärgisega ja/või selle asemel või sellega koos kasutatava identifitseerimismärgiga, jättes seega välja väljendi „erimärk“.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et tootespetsifikaat selgitaks ja tugevdaks toote „Prosciutto di Norcia“ identifitseerimist, asendades üldise viite märgile sõnaselge viitega vastavusmärgisele ja/või identifitseerimisseadmele, mida kasutatakse vastavusmärgise asemel või sellega koos. See tagab suurema selguse, mis on kasulik ettevõtjatele, tarbijatele ja kontrollisüsteemile, olles sealhulgas kooskõlas tehnoloogia arenguga. [Vt muudatus 19 ja 20.]

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – vastavusmärgise graafiline kuju

Kirjeldus

Muudatus 29

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse vastavusmärgise graafiline kuju.

Põhjus: vastavusmärgi graafilise kuju kasutuselevõtt kooskõlas tootjate poolt juba kasutatava märgisega on vajalik, et tagada toote „Prosciutto di Norcia“ kohene äratuntavus ja eristatavus.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – vastavusmärgise graafilise kuju tunnused

Kirjeldus

Muudatus 30

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse vastavusmärgise graafiline kuju, milles esitatakse märgise ja selle üksikute osade üldmõõtmed.

Põhjus: muudatus võimaldab vastavusmärgist korrektselt ja ühetaoliselt reprodutseerida, aidates seeläbi tagada toote „Prosciutto di Norcia“ ehtsuse, eristatavuse ja äratuntavuse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – vastavusmärgise kirjeldus

Kirjeldus

Muudatus 31

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 2, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatuses kehtestatakse vastavusmärgise üksikasjalik kirjeldus.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et võimaldada vastavusmärgise korrektset, ühetaolist ja täpset reprodutseerimist, mis on kasulik ettevõtjatele, tarbijatele ja kontrollisüsteemile.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – vastavusmärgise lisamise kord

Kirjeldus

Muudatus 32

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.5.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse reietüki osa, millele vastavusmärgis tuleb kanda, tingimusel et artiklis 6 sätestatud nõuded on täidetud, ning lubatakse lisaks lamedale välispinnale kanda märgis ka muudele singikamara osadele.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et tagada toote „Prosciutto di Norcia“ eristatavus tarbijate jaoks ning hõlbustada ettevõtjate ja kontrollorgani tööd. Võimalus korrata märgist kamaraosadel lisaks lamedale välispinnale on mõeldud selleks, et vastavusmärgis oleks alati olemas, sealhulgas ka siis, kui toode valmistatakse terve konditustatud singina või portsjonitena.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – toote „Prosciutto di Norcia“ identifitseerimisseadmete tunnused

Kirjeldus

Muudatus 33

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3 ja koonddokumendi punkti 4.5.

Kirjeldus: muudatusega selgitatakse, et sättes viidatakse vastavusmärgisele, ja lisatakse, et vastavusmärgise asemel või sellega koos kasutatav identifitseerimisseade peab olema kaasas, kui toode valmistatakse terve konditustatud singina või portsjonitena.

Põhjus: muudatus on vajalik tagamaks, et toode „Prosciutto di Norcia“ on jälgitav ja kontrollitav ka juhtudel, kui seadmeid kasutatakse koos vastavusmärgisega või selle asemel kooskõlas tehnoloogia arenguga.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ märgistamine

Kirjeldus

Muudatus 34

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse sätted viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ pakendite märgistamise kohta joonisel 4 kujutatud logoga, millel on nimetus „Prosciutto di Norcia IGP“ [KGT].

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et võimaldada logo korrektset, ühetaolist ja täpset reprodutseerimist viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ pakenditel, mis on kasulik ettevõtjatele, tarbijatele ja kontrollisüsteemile.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo graafiline kuju

Kirjeldus

Muudatus 35

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse toote „Prosciutto di Norcia“ logo graafiline kuju, mida kasutatakse toote turustamisel viilutatuna.

Põhjus: graafilise vormi kasutuselevõtt kooskõlas tootjate poolt juba kasutatava vormiga on vajalik tagamaks, et kaitstud toode on kohe äratuntav ja eristatav ka siis, kui seda turustatakse viilutatud singina „Prosciutto di Norcia“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo tunnused

Kirjeldus

Muudatus 36

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse logo minimaalne kõrgus (22 mm) ja laius (30 mm) viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ märgistel ning sätestatakse, et kui logo on esitatud tootespetsifikaadis kirjeldatud minimaalsetest mõõtmetest suuremate mõõtmetega, ei tohi kõrguse ja laiuse suhet muuta.

Põhjus: muudatus võimaldab kasutada toote „Prosciutto di Norcia“ logo ühetaoliselt, tagades, et see on loetav ja äratuntav ning kaitseb toote mainet. Minimaalsete mõõtmete kehtestamine ning nõue, et kõrgus ja laius jääksid omavahel proportsionaalseks, hoiab ära ebasobivad reproduktsioonid, aidates seega tagada kaitstud geograafilise tähise eristatavuse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo mõõtmed

Kirjeldus

Muudatus 37

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatuses esitatakse viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo graafiline kuju koos logo minimaalse kõrguse ja laiuse ning sellel olevate sõnade kõrgusega (joonis 5).

Põhjus: muudatus võimaldab logo viilutatud toote märgisel korrektselt esitada, mis aitab tagada toote „Prosciutto di Norcia“ eristatavuse ja äratuntavuse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo eristatavuse nõuded

Kirjeldus

Muudatus 38

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse eeskirjad minimaalse ruumi kohta, mis tuleb viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ märgistusel oleva logo ümber tühjaks jätta.

Põhjus: muudatusega tagatakse, et viilutatud toote märgistusel olev logo on nõuetekohaselt nähtav ja äratuntav, ning hoitakse ära kujutiste või teksti moonutamine, aidates nii tagada toote „Prosciutto di Norcia“ eristatavus ja visuaalne ühtsus.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud toote „Prosciutto di Norcia“ märgisel logo ümber ette nähtud puhverala

Kirjeldus

Muudatus 39

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega sätestatakse toote „Prosciutto di Norcia“ logo koos puhverala graafilise kirjeldusega, mille viilutajad peavad viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ märgisel logo ümber vabaks jätma (joonis 6).

Põhjus: Muudatus võimaldab logo viilutatud toote märgisel esitada viisil, mis tagab toote „Prosciutto di Norcia“ eristatavuse ja äratuntavuse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo värvid

Kirjeldus

Muudatus 40

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse eeskirjad logo värvide kohta viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ märgistel.

Põhjus: muudatus on vajalik selleks, et tagada viilutatud singi „Prosciutto di Norcia“ logo ühetaoline reprodutseerimine, mis aitab kindlustada toote eristatavust ja äratuntavust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – Euroopa Liidu KGT sümbol

Kirjeldus

Muudatus 41

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 4 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise (KGT) sümboli kasutamise kohta koos nimetusega „Prosciutto di Norcia“.

Põhjus: muudatus võimaldab viia selle sümboli kasutamise kooskõlla määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 3.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine – „Prosciutto di Norcia“ logo graafiline kuju

Kirjeldus

Muudatus 42

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 5 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse kaitstud geograafilise tähise „Prosciutto di Norcia“ logo graafiline kuju [vt muudatus 35].

Põhjus: Graafilise kuju kasutuselevõtt kooskõlas tootjate poolt juba kasutatava märgisega on vajalik, et tagada toote „Prosciutto di Norcia“ kohene äratuntavus ja eristatavus.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 9 muutmine – sätte „Seos keskkonnaga“ lisamine

Kirjeldus

Muudatus 43

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9, kuid ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaati uus artikkel 9 „Seos keskkonnaga“, milles kirjeldatakse, kuidas toode „Prosciutto di Norcia“ on seotud keskkonnaga, korrates koonddokumendi punktis 4 esitatud teavet, mis on avaldatud 29. aprilli 2016. aasta *Euroopa Liidu Teatajas* 2016/C 153/11.

Põhjus: muudatus on vajalik, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu eeskirjadega, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 lõikes 1.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Prosciutto di Norcia“

ELi viitenumber: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Prosciutto di Norcia“ on laagerdunud toorsink, mis pärast vastavusmärgise ja/või selle asemel või sellega koos kasutatavate identifitseerimisseadmete lisamist on iseloomuliku pirnikujuga, kaalub 8,5 kg või rohkem ning on lõigates tihke ja roosaka kuni punase värvusega. Seda iseloomustab kergelt vürtsikas lõhn ja meeldiv, ent mitte soolane maitse.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„Prosciutto di Norcia“ tootmine ja laagerdamine peab tervikuna toimuma punktis 5 kindlaks määratud tootmispiirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

„Prosciutto di Norcia“ võib anda tarbimisse konditustatult, portsjonitena, mis on lõigatud eri suuruse ja kaaluga tükkideks, või viilutatult. Selliseid tooteliike tuleb turustada pakendatuna toiduainetele ette nähtud kohastesse karpidesse või kotikestesse, mis on nõuetekohaselt avamiskindlalt suletud ja märgistatud. Terve konditustatud singi või portsjonite valmistamisel peab tootele põletusmärgina vajutatud logo olema alati nähtav ja/või selle asemel või sellega koos kasutatav identifitseerimisseade peab olema olemas.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

„Prosciutto di Norcia“ tarbimisse laskmisel kasutatakse toote identifitseerimiseks vastavusmärgist ja/või selle asemel või sellega koos kasutatavat identifitseerimisseadet. Põletusmärgiga kinnitatud märgis koosneb logost, millel on nimetus „Prosciutto di Norcia IGP“ [KGT] allpool näidatud kujul:



Kaitstud geograafilise tähise „Prosciutto di Norcia“ nimetus peab olema esitatud selgete ja kustutamatute tähtedega ja nii, et see eristub selgelt kõigist muudest märgistusel olevatest sõnadest, ning sellele peab vahetult järgnema väljend „Indicazione geografica protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) ja/või initsiaalid „IGP“ [KGT], mis peavad olema tõlgitud selle riigi keelde, kus toodet turustatakse ja esitatud koos liidu kaitstud geograafilise tähise sümboliga vastavalt kehtivatele Euroopa Liidu õigusaktidele. Need tähised lisatakse päritolunimetuse logole allpool näidatud kujul:



Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

Siiski on lubatud lisada ettevõtja nimi (nimed), ärinimi (ärinimed) ja kaubamärk/kaubamärgid, kui neil ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita tarbijat, ning viide seafarmi(de)le, kust pärit loomadest on toode valmistatud.

5. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Prosciutto di Norcia“ valmistamise geograafiline piirkond hõlmab Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto ja Poggiodomo kommuuni alasid, mis asuvad kõrgemal kui 500 meetrit üle merepinna.

6. Seos geograafilise piirkonnaga

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel:

☑ mainel

☐ ettenähtud kvaliteet

☐ muudel tunnustel

Seose kokkuvõte

Punktis 5 nimetatud geograafilist piirkonda iseloomustavad kõrged mäeseljakud, mis kaitsevad niiske mereõhu eest, ja lubjakivine pinnas, mis võimaldab vihmavee laialivalgumist. Tänu neile omadusele ning aja jooksul seakasvatuse ja sealiha töötlemise vallas omandatud teadmistele ja oskustele on kõnealuses geograafilises piirkonnas tekkinud suurepärane loodus- ja inimkeskkond kvaliteetsingi valmistamiseks.

Sink „Prosciutto di Norcia“ on lõigates tihke ja iseloomuliku roosaka kuni punase värvusega ning sellel on kergelt vürtsikas lõhn ja meeldiv, ent mitte soolane maitse.

Kaitstud geograafilise tähisega singi „Prosciutto di Norcia“ omadused on tihedalt seotud selle valmistamise juures olulist osa omavate keskkonnatingimuste ja inimtegevusega. Piirkonna looduslikud olud on eespool kirjeldatud kliimatingimuste ja pinnaselise iseärasuse tõttu erakordselt sobivad singi valmistamiseks ja laagerdamiseks. Nursino piirkond oli laagerdatud sealiha poolest kuulus juba Rooma ajal. Kuna mägedes oli põllumajandusega tegelemine raskendatud ja külmal aastaajal peaaegu võimatu, keskendusid piirkonna elanikud seakasvatusele. Nii oli see kogu Rooma vabariigi ja keisririigi ajajärgul, aga ka hiljem, Kirikuriigi ajal, mil Latiumi maakonna põllumaa laialdaselt kasutusele võeti. Selleks ajaks oli piirkonna elanikel, kes ümbruskonnas soolatud ja laagerdatud sealihatooteid müütasid, kogunenud sigade anatoomia, seatapmise ning sealiha töötlemise ja säilitamise vallas hulgaliselt oskusi, mis oma eripärasel kujul on alles tänaseni.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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