C/2026/5438

20.10.2026

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2026/5438)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

**(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)**

**”Prosciutto di Norcia”**

**EU-viitenumero: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026**

1. **Tuotteen nimi**

”Prosciutto di Norcia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi*

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Prosciutto di Norcia” tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, koske ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Kasvuvaiheen määritelmä

*Kuvaus*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmän ilmaus ”elopainoltaan 30–80 kilogrammaa painavien sikojen ruokintavaihe” muutetaan ”kasvuvaiheeksi”, joka alkaa imetys- ja vieroitusvaiheiden jälkeen.

Perustelu: ”Kasvuvaiheen” selventäminen on aiheellista, jotta voidaan tehdä selväksi, että tämän imetys- ja vieroitusvaiheita seuraavan tärkeän tuotantovaiheen aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevissa säännöissä sallittuja raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Kasvuvaiheessa olevien sikojen elopaino

*Kuvaus*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella nostetaan enimmäispaino nyt ”kasvuvaiheeksi” kutsutun vaiheen lopussa 80 kg:sta 85 kg:aan.

Perustelu: Painorajan nostaminen liittyy sikojen kasvukyvyn yleiseen parantumiseen, mikä johtuu geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon kehittymisestä sekä eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten (direktiivi 2008/120/EY) soveltamisesta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Sikojen ruokinta kasvuvaiheessa

*Kuvaus*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ja 14 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella yhdistetään tuote-eritelmän kolme taulukkoa, jotka koskevat ensimmäisessä vaiheessa (30–80 kg) ja toisessa vaiheessa (yli 80 kg) sallittuja rehuja, sekä vahvistetut lisävaatimukset kasvuvaihetta varten käyttöön otettuun ”sallittujen raaka-aineiden taulukkoon”, jota sovelletaan myös lihotusvaiheeseen.

Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon komission asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua *mais* vaan ilmaisua *granturco*

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailanen” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua *lino, expeller* vaan ilmaisua *panello di lino*, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi *mais*) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi *granturco*)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”, ja sen yhteydessä täsmennetään, että nämä ”ymmärretään tuotteiksi, jotka saadaan alkoholin valmistuksessa fermentoimalla ja tislaamalla viljamallasmäskiä ja/tai muita tärkkelystä ja sokeria sisältäviä tuotteita”

— ilmaisun ”juurikas, kuivattu leike” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu juurikasleike”

— ilmaisun ”sillijauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kalajauho”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivatut perunat

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan märkä säilörehumassa

— seesamirouhe

— eläinvalkuaiset, jos yhteisön lainsäädäntö sen sallii.

Erityinen viittaus ”kauraan” on poistettu.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä)

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C (enintään 2 prosentista enintään 3 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on vahvistettu enintään 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, joiden käyttömäärä on nostettu enintään 10 prosenttiin.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on muutettu, ja 10 prosentin raja on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää lisäaineita.

Tuote-eritelmään on lisätty erityinen viittaus mahdollisuuteen antaa rehuannos joko nestemäisessä muodossa käyttäen vettä ja/tai heraa ja/tai piimää, tai kuivana.

Rasvan enimmäisosuudeksi ravinnon kuiva-aineesta molemmissa vaiheissa on asetettu 7 prosenttia.

Raakakuitua, raakavalkuaista, tuhkaa ja hiivaa koskevat, prosentteina rehuannoksen kuiva-aineesta ilmaistut kemialliset parametrit on poistettu.

Perustelu: Lisäämällä tuote-eritelmään ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko” sekä kasvu- että lihotusvaihetta varten ja poistamalla kolme aiempaa taulukkoa parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta ja helpotetaan sen soveltamista sekä seurantaa.

Raaka-aineiden nimitykset on muutettu myös siksi, että ne olisivat komission asetuksen (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, säännösten mukaisia. Terminologian päivittäminen on tarpeen sen selventämiseksi, minkä tyyppisiin raaka-aineisiin tekstissä viitataan.

Raaka-aineet ”johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivatut perunat”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa” ja ”seesamirouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei teknisistä tai laatusyistä juurikaan käytetä lihasikojen ruokinnassa tai koska niiden saatavuus on huono tai niiden ravintoarvo on vähäinen.

”Eläinvalkuaiset” on poistettu, koska niitä ei enää käytetä äskettäin käyttöön otettujen lihajauhoa koskevien sääntelyrajoitusten vuoksi.

Sana ”kaura” on poistettu, koska se sisältyy luokkaan ”vähempiarvoiset viljat”.

Maissigluteenijauhon ja/tai maissigluteenirehun käytön prosenttiosuutta on kasvatettu, koska kyse on hyvin proteiinipitoisesta raaka-aineesta, josta on hyötyä ruokinnassa (raakaproteiini) ja joka on erittäin sulavaa.

Piimän (kasvuvaiheessa), maissin, durran, vehnän, ruisvehnän, kuivatun juurikasleikkeen, lämpökuivatun sinimailasen ja auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden käyttöosuuksia on lisätty, koska nämä raaka-aineet ovat aina muodostaneet lihasikojen perinteisen ravinnon perustan. Lisäksi rehualalla viime vuosikymmenen aikana tapahtuneiden parannusten valossa niillä on suotuisa vaikutus sikojen kuidunsaantiin ja elintoimintoihin.

Sekä kasvu- että lihotusvaiheessa voidaan nyt käyttää 3 prosenttia rasvoja, joiden sulamispiste on yli 36 °C, koska rasvamäärän raja-arvo 7 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta ja linolihapon raja-arvo 2 prosenttia varmistavat sen, että tuote-eritelmän 3 kohdassa tarkoitettuja eri geneettisiä tyyppejä edustavilla sioilla on riittävä rasvakerros, jos lihotusvaiheessa käytetään ihraa.

Paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita voidaan nyt käyttää kasvuvaiheessa, koska niillä on suuri merkitys sikojen energiantarpeen täyttämisen kannalta.

Jauhetut kokonaiset maissintähkät ovat hyvin kuitupitoisia, ja niitä käytetään leseille vaihtoehtoisena kuidunlähteenä eläinten ruokinnassa.

Lisäämällä herneiden prosenttiosuutta varmistetaan, että sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros. Muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty raaka-aineluetteloon, koska ne ovat jo ennestään tuote-eritelmään sisältyneen pellavansiemenpuristeen kaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

Maissisäilörehua sekä kuivattua rankkia ja liukoisia aineita, joista jälkimmäinen sisältää runsaasti B-vitamiinia, voidaan nyt käyttää myös lihotusvaiheen aikana. Nämä raaka-aineet ovat ihanteellisia sikojen riittävän rasvakerroksen varmistamiseksi, ja niiden suuren kuitupitoisuuden ansiosta täysikasvuiset siat pystyvät sulattamaan ne nuoria sikoja paremmin.

Rapsinsiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osalta rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta.

Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 1017/2017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia rehuaineita ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on vahvistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy sopiva rasvakerros Prosciutto di Norcia -lihavalmisteen valmistusta varten. Koska raakarasvapitoisuus on tämän raaka-aineen kannalta keskeinen ominaisuus, raakarasvan osuudeksi on vahvistettu enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta ja tästä on lisätty maininta taulukkoa seuraaviin huomautuksiin. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu)rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 1017/2017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osuudeksi on nyt vahvistettu 10 prosenttia. Tämän raaka-aineen raakarasvapitoisuus on tärkeä tekijä sen varmistamisessa, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros Prosciutto di Norcia -kinkun valmistusta varten. Siksi taulukon huomautuksiin on lisätty maininta siitä, että raakarasvan osuus saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (auringonkukkarouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 1017/2017, kahteen kohtaan (auringonkukkarouhe ja auringonkukkarouherehu). Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan auringonkukansiementen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Lisäämällä maininta eri raaka-aineita koskevista poikkeamista kohta yhdenmukaistetaan Euroopan unionin voimassa olevan rehulainsäädännön ja ennen kaikkea asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan kanssa.

Viittaus rehuannoksen antotapoihin antaa viljelijälle mahdollisuuden valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Lisäaineiden käyttö voi helpottaa ruoansulatusta ja ravinteiden imeytymistä.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty käyttämällä komission asetuksessa (EU) 2017/1017 olevan rehuaineluettelon 1.12.9 kohdan mukaista sanamuotoa.

Sekä kasvu- että lihotusvaihetta koskeva rasvamäärän yläraja (7 %) ja aiempi linolihappoa koskeva raja varmistavat sen, että Prosciutto di Norcia -kinkun valmistukseen käytettyihin sikoihin kehittyy ihanteellinen rasvakerros. Nämä kaksi parametria ovat hyvin tärkeitä, sillä tuote-eritelmässä on toisaalta kasvatettu sellaisten raaka-aineiden osuutta, joiden sisältämät rasvat voivat heikentää sikojen rasvakerroksen laatua (maissi), ja toisaalta tuote-eritelmään on lisätty tällaisia raaka-aineita (rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheessa).

Raakakuitua, raakavalkuaista, tuhkaa ja hiivaa koskevien, prosentteina rehuannoksen kuiva-aineesta ilmaistujen kemiallisten parametrien poistaminen on aiheellista, koska raaka-aineluetteloon ja raaka-aineiden määriin tehdyillä muutoksilla sekä käyttöön otetuilla erityisillä parametreilla varmistetaan, että rehuannokset soveltuvat Prosciutto di Norcia -tuotteen tuotantoon tarkoitetuille sioille.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Sikojen ruokinta kasvuvaiheessa

*Kuvaus*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ja 14 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen toisen, nyt ”lihotusvaiheeksi” kutsutun vaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja sillä lisätään viittaus sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka on lisätty kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Perustelu: Muutoksella annetaan selkeä kuva myös lihotusvaiheen aikana sallitusta rehusta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan - Sianruhon paino

*Kuvaus*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 17 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan keskimääräistä eräkohtaista elopainoa koskeva vaatimus 160 kilogrammaa +/- 10 prosenttia yksittäisten painavien sianruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–180,0 kilogrammaa.

Perustelu: Poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten ruhojen painoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painorajan nostaminen liittyy eurooppalaisen siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Siirrettäviä sikoja koskevan todennussäännöksen poistaminen

*Kuvaus*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 18 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan määräys seikoista, jotka viljelijöiden on todennettava karjojen välillä siirrettävien tai teurastamoihin toimitettavien sikojen osalta.

Perustelu: Tämän määräyksen poistaminen on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmää.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Kaupalliset luokat, joihin sianruhot kuuluvat

*Kuvaus*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 19 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”kuuluvat yleensä” ilmaisulla ”kuuluvat” niiden luokkien osalta, joihin painavat sianruhot kuuluvat.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta Prosciutto di Norcia -kinkun valmistuksessa käytettävien ruhojen luokat voidaan määritellä tarkemmin voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Teurastusvaihetta koskevan todennussäännöksen poistaminen

*Kuvaus*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 20 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan määräys, joka koskee teurastajien vastuulla olevia seikkoja ja kunkin raaka-aine-erän vaatimustenmukaisuustodistusta.

Perustelu: Tämän määräyksen poistaminen on tarpeen, koska se koskee valvontajärjestelmää.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 3 kohtaan – Sianruhon painon ja luokittelutietojen kirjaamisen ajoitus

*Kuvaus*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 20 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään määräys, jonka mukaan yksittäisten ruhojen paino ja luokittelutiedot on kirjattava teurastushetkellä.

Perustelu: Muutoksella ilmastaan tarkasti se ajankohta, jona paino ja luokittelu on kirjattava, jotta helpotetaan niihin liittyviä tarkastuksia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Jalan lihasmäärää koskevat säännöt

*Kuvaus*

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella kasvatetaan reisiluun pään (*pallino*) takana olevan lihaksen vähimmäismittaa 6 senttimetristä 9 senttimetriin.

Perustelu: Muutos on tarpeen teuraspainon kasvun ja siitä seuranneen Prosciutto di Norcia -tuotteen valmistuksessa käytettävien tuoreiden kinkkujen suuremman koon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Sinetin kiinnittäminen valmistuksen alussa

*Kuvaus*

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään maininta sinetistä, joka kiinnitetään valmistuksen alussa Prosciutto di Norcia -kinkun valmistukseen soveltuviin kinkkuihin. Kohdassa annetaan kuvaus sinetistä ja kerrotaan siinä ilmoitettavat tiedot.

Perustelu: Sinetti toimii tunnistuslaitteena, jonka avulla voidaan määrittää tarkasti valmistuksen alkamishetki sekä varmistaa tehokkaasti Prosciutto di Norcia -kinkulle asetettujen vähimmäiskypsytysvaatimusten noudattaminen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Valmistuksen alussa kiinnitettävän sinetin graafinen malli

*Kuvaus*

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään Prosciutto di Norcia -kinkun valmistuksen alussa kiinnitettävän sinetin graafinen malli (kuva 1) sekä tiedot sinetin kokonaismitoista ja sen yksittäisten osien mitoista.

Perustelu: Graafisen mallin ja sen mittojen lisäämisellä varmistetaan, että valmistuksen alussa kiinnitettävä sinetti vastaa asianmukaisesti käyttötarkoitustaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Valmistuksen alussa kiinnitettävän sinetin sijasta tai yhdessä sen kanssa käytettävät tunnistuslaitteet

*Kuvaus*

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita sinetin sijasta tai yhdessä sen kanssa valmistuksen alkaessa.

Perustelu: Tunnistuslaitteiden käyttö tuottajan valmistuksen alussa kiinnittämän sinetin sijasta tai yhdessä sen kanssa mahdollistaa muiden teknologian kehityksen mukaisten välineiden käytön Prosciutto di Norcia -kinkun seurantaan ja jäljittämiseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Kinkun suolausvaiheessa käytettävän pippurin määrä

*Kuvaus*

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan vaatimus siitä, että suolausvaiheessa käytetään ”pieniä määriä” pippuria, vaatimuksella, jonka mukaan pippuria on käytettävä 0,5–2 prosenttia kunkin kinkun suolauksessa käytetyn suolan kokonaismäärästä.

Perustelu: Muutos mahdollistaa suolausvaiheessa käytettävän pippurin määrän tarkan määrittelyn ja selkeyttää tuote-eritelmää, mikä helpottaa sekä tuottajien että valvontajärjestelmän toimintaa sekä auttaa varmistamaan, että tuotteelle saadaan 6 kohdassa tarkoitetut aistinvaraiset ominaisuudet.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 artiklaan – Pippurin käyttöä koskevat vaatimukset kinkun suolausvaiheessa

*Kuvaus*

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan vaatimus, jonka mukaan pippuria sai käyttää suolausvaiheessa vain silloin, kun sitä ei ollut käytetty voiteluseoksessa (*stuccatura*). Tämän seurauksena pippurin käyttö on jatkossa aina pakollista.

Perustelu: Muutos on perusteltu, koska sen avulla tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitetut Prosciutto di Norcia -kinkun aistinvaraiset ominaisuudet korostuvat entisestään tuotetta nautittaessa. Tämä vastaa markkinoiden vaatimuksia, joiden mukaan Prosciutto di Norcia -kinkulle ominainen hieman mausteinen aromi on tärkeä ominaisuus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Valkosipulin käyttö kinkun suolausvaiheessa

*Kuvaus*

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään mahdollisuus käyttää Prosciutto di Norcia -kinkun valmistuksessa käytettävien kinkkujen suolausvaiheessa valkosipulia siten, että sen määrä on enintään 2 prosenttia kunkin kinkun suolauksessa käytettävän suolan kokonaismäärästä.

Perustelu: Muutos on perusteltu, koska mahdollisuus käyttää valkosipulia voi osaltaan edistää Prosciutto di Norcia -kinkulle ominaisen hieman mausteisen aromin muodostumista.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Kinkun toisen suolausvaiheen kesto

*Kuvaus*

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella laajennetaan toisen suolausvaiheen keston vaihteluväliä 9–18 päivästä 7–22 päivään.

Perustelu: Muutoksen ansiosta toista suolausvaihetta voidaan optimoida tuotteen huolellisen arvioinnin perusteella ottaen huomioon esimerkiksi Maailman terveysjärjestön ravitsemussuositusten mukainen suolapitoisuuden vähentämiseen tähtäävä kehityssuuntaus sekä ruhojen ja siten Prosciutto di Norcia -kinkun valmistukseen käytettävien tuoreiden kinkkujen kasvanut paino, jotta voidaan saavuttaa tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitetut aistinvaraiset ominaisuudet.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 4 kohtaan – Kinkun lepovaiheen kesto

*Kuvaus*

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 7 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lyhennetään lepovaiheen vähimmäiskestoa 2,5 kuukaudesta 2 kuukauteen.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta tuottajat voivat mukauttaa lepovaiheen kestoa kinkkujen koon ja valmistusominaisuuksien perusteella. Näin tuottajat voivat paremmin arvioida lihan optimaalista kuivumisastetta suhteessa Prosciutto di Norcia -kinkun valmistukseen soveltuvien kinkkujen painoon.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 5 kohtaan – Vaatimustenmukaisuusmerkin lisäämisajankohta

*Kuvaus*

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että 8 kohdassa kuvattu vaatimustenmukaisuusmerkki on lisättävä tuote-eritelmässä vahvistetut vaatimukset täyttävään Prosciutto di Norcia -kinkkuun kypsytysvaiheen päätyttyä.

Perustelu: Muutoksen tarkoituksena on selventää, missä vaiheessa vaatimustenmukaisuusmerkki lisätään SMM-tuotetta koskevan tuote-eritelmän mukaisiin kinkkuihin. Näin varmistetaan tulkinnan yhdenmukaisuus sekä tuotteen jäljitettävyys, myös valvontajärjestelmän tarpeita varten.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 5 kohtaan – Vaatimustenmukaisuusmerkin sijasta tai yhdessä sen kanssa käytettävät tunnistuslaitteet

*Kuvaus*

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita vaatimustenmukaisuusmerkin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: Tunnistuslaitteiden käyttö tuottajan lisäämän vaatimustenmukaisuusmerkin sijasta tai yhdessä sen kanssa mahdollistaa muiden teknologian kehityksen mukaisten välineiden käytön Prosciutto di Norcia -kinkun seurantaan ja jäljittämiseen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 6 kohtaan - Ajankohta, jolloin fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat havaittavissa

*Kuvaus*

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 ja 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että Prosciutto di Norcia -kinkun fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat ne, jotka tuotteella on silloin, kun siihen lisätään vaatimustenmukaisuusmerkki ja/tai sen sijasta tai sen ohella käytettävä tunnistuslaite ja sen soveltuvuus markkinoille saatettavaksi todetaan.

Perustelu: Muutos on tarpeen sen täsmentämiseksi, missä vaiheessa Prosciutto di Norcia -kinkulla on oltava vaaditut fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotta se voidaan saattaa markkinoille SMM-tuotteena. Näin selvennetään vaatimustenmukaisuuden todentamisen ja merkin ja/tai sen sijasta tai sen ohella käytettävän tunnistuslaitteen lisäämisen välistä yhteyttä. Tästä on hyötyä sekä toimijoille että valvontajärjestelmälle.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 7 kohtaan – 7 kohdan otsikon muuttaminen

*Kuvaus*

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella muutetaan tuote-eritelmän 7 kohdan otsikko ”Valvonta” muotoon ”Alkuperän todentaminen”.

Perustelu: Muutos on tarpeen 7 kohdan 1 alakohdassa olevan valvontaelintä koskevan säännöksen poistamisen vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 7 kohtaan – Valvontaelintä koskevan säännöksen poistaminen

*Kuvaus*

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaelintä koskeva säännös.

Perustelu: Poistaminen on tarpeen tuote-eritelmän saattamiseksi voimassa olevien Euroopan unionin sääntöjen mukaiseksi, koska asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukaan valvontaelimiä koskevien viittausten sisällyttäminen tuote-eritelmään ei ole pakollista.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 7 kohtaan – Tuottajia koskeva terminologinen muutos

*Kuvaus*

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan tuottajista käytetty italiankielinen termi *produttori* termillä *elaboratori*.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta voidaan määrittää täsmällisesti toimijat, jotka vastaavat Prosciutto di Norcia -kinkun valmistuksesta. Valmistuksesta säädetään tuote-eritelmän 4 kohdassa (Tuotantomenetelmä [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 7 kohtaan – Tuotantoketjun toimijat

*Kuvaus*

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään pakkaajat ja viipaloijat Prosciutto di Norcia -kinkun tuotantoketjuun kuuluviin toimijoihin.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska tuote-eritelmän 8 kohdassa tarkoitetut Prosciutto di Norcia -kinkun kaupan pitämisen eri muodot edellyttävät, että myös pakkaajat ja viipaloijat sisällytetään SMM-tuotteen tuotantoketjussa toimivien tahojen luetteloihin valvontaa varten.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 7 kohtaan – Alkuperän todentamista koskeva säännös

*Kuvaus*

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään viittaus tuotteen jäljitettävyyteen (koko tuotantoketjussa), joka varmistetaan seuraamalla tuotantoprosessin eri vaiheiden panoksia ja tuotoksia.

Perustelu: Muutos on tarpeen alkuperän todentamista koskevan säännöksen saattamiseksi täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 20 artiklan mukaiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – 8 kohdan otsikon muuttaminen

*Kuvaus*

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään 8 kohdan otsikkoon sana ”merkinnät”.

Perustelu: Tarkistus on asianmukainen, koska 8 kohta sisältää myös Prosciutto di Norcia -kinkun merkintöjä koskevat säännöt.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Prosciutto di Norcia -kinkun tunnistaminen

*Kuvaus*

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 ja 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että Prosciutto di Norcia saatetaan kulutukseen vaatimustenmukaisuusmerkillä ja/tai sen sijasta tai sen ohella käytettävällä tunnistuslaitteella varustettuna, minkä vuoksi ilmaus ”merkki” poistetaan.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän selkeyttämiseksi ja Prosciutto di Norcia -kinkun tunnistettavuuden parantamiseksi korvaamalla yleisluonteinen viittaus merkkiin nimenomaisella viittauksella vaatimustenmukaisuusmerkkiin ja/tai sen sijasta tai sen ohella käytettävään tunnistuslaitteeseen. Tämä selkeyttää tuote-eritelmää, mikä on hyödyksi toimijoille, kuluttajille ja valvontajärjestelmälle, sekä tukee teknologian kehityksen mukaisten ratkaisujen käyttöä. [Ks. muutokset 19 ja 20.]

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Vaatimustenmukaisuusmerkin graafinen malli

*Kuvaus*

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4,6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään vaatimustenmukaisuusmerkin graafinen malli.

Perustelu: Tuottajien jo käyttämää mallia vastaavan vaatimustenmukaisuusmerkin graafisen mallin lisääminen on tarpeen, jotta Prosciutto di Norcia on välittömästi tunnistettavissa ja erottuu muista tuotteista.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Vaatimustenmukaisuusmerkin graafisen mallin ominaisuudet

*Kuvaus*

Muutos 30

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään vaatimustenmukaisuusmerkin graafinen malli sekä tiedot merkin kokonaismitoista ja sen yksittäisten osien mitoista.

Perustelu: Muutoksen ansiosta vaatimustenmukaisuusmerkki voidaan toisintaa oikein ja yhdenmukaisesti, mikä auttaa varmistamaan Prosciutto di Norcia -kinkun aitouden sekä sen erottuvuuden ja tunnistettavuuden.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Vaatimustenmukaisuusmerkin kuvaus

*Kuvaus*

Muutos 31

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään vaatimustenmukaisuusmerkin yksityiskohtainen kuvaus.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta vaatimustenmukaisuusmerkki voidaan toisintaa oikein, yhdenmukaisesti ja täsmällisesti, mikä on hyödyksi toimijoille, kuluttajille ja valvontajärjestelmälle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Vaatimustenmukaisuusmerkkiä koskeva menettely

*Kuvaus*

Muutos 32

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, mihin kohtaan kinkkua vaatimustenmukaisuusmerkki on polttoleimattava edellyttäen, että 6 kohdassa säädetyt vaatimukset täyttyvät, ja sallitaan merkin toisintaminen tasaisen ulkopinnan lisäksi myös muissa kinkun kamaran osissa.

Perustelu: Muutos on tarpeen Prosciutto di Norcia -kinkun erottuvuuden varmistamiseksi kuluttajien näkökulmasta sekä toimijoiden ja valvontaelimen työn helpottamiseksi. Sillä, että merkki voidaan toistaa tasaisen ulkopinnan lisäksi myös muissa kamaran osissa, pyritään varmistamaan, että vaatimustenmukaisuusmerkki pysyy näkyvissä riippumatta siitä, valmistetaanko tuote myytäväksi kokonaisena luuttomana kinkkuna vai paloina.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Prosciutto di Norcia -kinkun tunnistuslaitteita koskevat vaatimukset

*Kuvaus*

Muutos 33

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella selvennetään, että säännöksessä tarkoitetaan vaatimustenmukaisuusmerkkiä, ja lisätään vaatimus, jonka mukaan vaatimustenmukaisuusmerkin sijasta tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen on oltava tuotteessa, kun sitä valmistetaan myytäväksi kokonaisena luuttomana kinkkuna tai paloina.

Perustelu: Muutos on tarpeen Prosciutto di Norcia -kinkun seurannan ja jäljitettävyyden varmistamiseksi myös silloin, kun vaatimustenmukaisuusmerkin sijasta tai sen ohella käytetään teknologian kehityksen mahdollistamia tunnistuslaitteita.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun merkinnät

*Kuvaus*

Muutos 34

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään säännökset, joiden mukaan valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun pakkauksissa on käytettävä kuvassa 4 olevaa logoa, jossa on nimi ”Prosciutto di Norcia IGP” (SMM).

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta logo voidaan toisintaa oikein, yhdenmukaisesti ja täsmällisesti valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun pakkauksissa, mikä on hyödyksi toimijoille, kuluttajille ja valvontajärjestelmälle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon graafinen malli

*Kuvaus*

Muutos 35

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon graafinen malli, jota käytetään, kun tuote saatetaan markkinoille valmiiksi viipaloituna.

Perustelu: Tuottajien jo käyttämää mallia vastaavan graafisen mallin käyttöönotto on tarpeen suojatun tuotteen välittömän tunnistettavuuden ja erottuvuuden varmistamiseksi myös silloin, kun Prosciutto di Norcia saatetaan markkinoille valmiiksi viipaloituna.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logoa koskevat vaatimukset

*Kuvaus*

Muutos 36

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun etiketissä käytettävän logon vähimmäiskorkeus (22 mm) ja -leveys (30 mm). Lisäksi todetaan, että jos logo toisinnetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja vähimmäismittoja suurempana, sen korkeuden ja leveyden välistä suhdetta ei saa muuttaa.

Perustelu: Muutoksella mahdollistetaan Prosciutto di Norcia -kinkun logon yhdenmukainen käyttö, varmistetaan, että se on luettavissa ja tunnistettavissa, ja suojataan tuotteen imagoa. Vähimmäismittojen asettaminen ja vaatimus korkeuden ja leveyden keskinäisen mittasuhteen säilyttämisestä estävät logon epäasianmukaisen toisintamisen ja auttavat siten varmistamaan suojatun maantieteellisen merkinnän erottuvuuden.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon mitat

*Kuvaus*

Muutos 37

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tuote-eritelmään lisätään valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon graafinen malli sekä tiedot logon vähimmäiskorkeudesta ja -leveydestä ja siinä esiintyvien sanojen korkeudesta (kuva 5).

Perustelu: Muutoksen ansiosta logo voidaan toisintaa asianmukaisesti valmiiksi viipaloidun tuotteen etiketeissä, mikä auttaa varmistamaan Prosciutto di Norcia -kinkun erottuvuuden ja tunnistettavuuden.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon erottuvuutta koskevat vaatimukset

*Kuvaus*

Muutos 38

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön säännöt siitä, kuinka paljon tyhjää tilaa logon ympärille on jätettävä valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun etiketissä.

Perustelu: Muutoksella varmistetaan, että valmiiksi viipaloidun tuotteen etiketissä oleva logo on asianmukaisesti näkyvissä ja tunnistettavissa. Näin estetään muita kuvia ja tekstejä heikentämästä logon näkyvyyttä ja edistetään Prosciutto di Norcia -kinkun erottuvuutta ja visuaalista yhdenmukaisuutta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon suoja-alue etiketeissä

*Kuvaus*

Muutos 39

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön Prosciutto di Norcia -kinkun logo sekä graafiset vaatimukset sitä ympäröivälle suoja-alueelle, joka viipaloijien on jätettävä tyhjäksi valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun etiketeissä (kuva 6).

Perustelu: Muutoksen ansiosta logo voidaan toisintaa valmiiksi viipaloidun tuotteen etiketeissä siten, että varmistetaan Prosciutto di Norcia -kinkun erottuvuus ja tunnistettavuus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logon värit

*Kuvaus*

Muutos 40

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun etiketeissä käytettävän logon värejä koskevat säännöt.

Perustelu: Muutos on tarpeen sen varmistamiseksi, että valmiiksi viipaloidun Prosciutto di Norcia -kinkun logo voidaan toisintaa yhdenmukaisella tavalla, mikä auttaa varmistamaan tuotteen erottuvuuden ja tunnistettavuuden.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Euroopan unionin SMM-tunnus

*Kuvaus*

Muutos 41

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään säännös Euroopan unionin SMM-tunnuksen käytöstä yhdessä nimen ”Prosciutto di Norcia” kanssa.

Perustelu: Muutos mahdollistaa sen, että tuote-eritelmä saatetaan asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 3 kohdan mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 8 kohtaan – Prosciutto di Norcia -logon graafinen malli

*Kuvaus*

Muutos 42

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön suojatun maantieteellisen merkinnän ”Prosciutto di Norcia” logon graafinen malli (ks. muutos 35).

Perustelu: Tuottajien jo käyttämää mallia vastaavan graafisen mallin lisääminen on tarpeen, jotta Prosciutto di Norcia on välittömästi tunnistettavissa ja erottuu muista tuotteista.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Muutos 9 kohtaan – Ympäristöön liittyvää yhteyttä koskevan säännöksen lisääminen

*Kuvaus*

Muutos 43

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään uusi 9 kohta ”Yhteys ympäristöön”, jossa kuvataan Prosciutto di Norcia -kinkun yhteyttä ympäristöön. Kohdan sisältö vastaa 29. huhtikuuta 2016 *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* 2016/C 153/11 julkaistun yhtenäisen asiakirjan 4 kohdassa esitettyjä tietoja.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän saattamiseksi voimassa olevien Euroopan unionin sääntöjen mukaiseksi asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan 1 kohdassa säädetyllä tavalla.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Prosciutto di Norcia”**

**EU-viitenumero: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026**

1. **Nimi/nimet**

”Prosciutto di Norcia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

SMM-tuote Prosciutto di Norcia on raakakypsytetty kinkku, joka on vaatimustenmukaisuusmerkin ja/tai sen sijasta tai sen kanssa yhdessä käytettävien tunnistuslaitteiden lisäämishetkellä tyypillisesti päärynänmuotoinen ja vähintään 8,5 kilogramman painoinen. Leikkauspinta on kiinteä ja väri vaaleanpunaisesta punaiseen. Tuotteelle on ominaista kevyen mausteinen tuoksu ja herkullinen vähäsuolainen maku.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Prosciutto di Norcian tuotannon ja kypsytyksen on tapahduttava 5 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Prosciutto di Norcia voidaan saattaa kulutukseen luuttomaksi leikattuna, eri kokoisina ja painoisina paloina tai viipaloituna. Nämä tarjontamuodot on pidettävä kaupan pakattuina asianmukaisiin elintarvikekäyttöön soveltuviin, asianmukaisesti suljettuihin ja merkittyihin pakkauksiin tai kääreisiin. Polttoleimatun vaatimustenmukaisuusmerkin on aina oltava näkyvissä ja/tai sen sijasta tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen on oltava paikallaan kokonaisen luuttoman kinkun tai palojen valmistuksen aikana.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Prosciutto di Norcia saatetaan kulutukseen tuotteen yksilöivällä vaatimustenmukaisuusmerkillä ja/tai sen sijasta tai yhdessä sen kanssa käytettävällä tunnistuslaitteella varustettuna. Polttoleimattu merkki koostuu logosta, jossa on nimi ”Prosciutto di Norcia IGP” (SMM) seuraavasti:




Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Prosciutto di Norcia” nimi on merkittävä selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista merkinnöistä, ja välittömästi sen jälkeen on oltava maininta ”Indicazione geografica protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) ja/tai lyhenne ”IGP” (SMM) käännettynä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan. Niiden yhteydessä on myös käytettävä unionin SMM-tunnusta voimassa olevan unionin lainsäädännön mukaisesti. Näiden merkintöjen rinnalla käytetään seuraavaa nimityksen tunnusta:




Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty.

Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin sekä raaka-aineen tuotannosta vastanneisiin sikatiloihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan ostajaa harhaan.

## 5. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Prosciutto di Norcia -kinkun valmistus tapahtuu maantieteellisellä alueella, joka käsittää Norcian, Precin, Cascian, Monteleone Spoleton ja Poggiodomon kuntien yli 500 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevat alueet.

## 6. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

*Tiivistelmä yhteydestä*

Kohdassa 5 määritellylle maantieteelliselle alueelle ovat ominaisia korkeat selänteet, jotka estävät mereltä tulevat kosteat ilmavirtaukset, ja runsaat kalkkikiviesiintymät, joiden ansiosta sadevesi ei keräänny yhteen paikkaan. Nämä ominaisuudet sekä väestön aikojen myötä kertynyt kokemus ja osaaminen laiduntalouden ja sianlihan jalostuksen alalla ovat mahdollistaneet laadukkaan kinkun valmistuksen kannalta ihanteellisten luonnollisten ja inhimillisten olosuhteiden kehittymisen alueelle.

Prosciutto di Norcia on leikattaessa kiinteää, ja sen väri vaihtelee vaaleanpunaisesta punaiseen. Ominaistuoksu on kevyen mausteinen ja maku herkullinen mutta vähäsuolainen.

SMM-tuotteen Prosciutto di Norcia ominaisuudet ovat sen valmistukseen liittyvien inhimillisten tekijöiden lisäksi läheisesti yhteydessä myös ympäristöolosuhteisiin. Alueen luonnonympäristö on kypsytysprosessin kannalta erityisen suotuisa edellä kuvailtujen ilmasto- ja maaperäolosuhteiden vuoksi. Lisäksi taito säilöä sianlihaa Nursinon alueella oli tunnettu jo roomalaisajalla. Vuoristomaatalouden niukkuuden ja kylmän vuodenajan aiheuttaman toiminnan laantumisen vuoksi alueen asukkaat erikoistuivat laiduntalouteen liittyviin toimintoihin, jotka yleistyivät tasavallan ja Rooman keisarikunnan aikana sekä myöhemmin kirkkovaltion toimesta sen pyrkiessä edistämään Lazion alueen maaseudun oloja. Talonpojista kehittyi asiantuntijoita sian anatomian, teurastuksen, jalostuksen ja leikatun lihan säilömisen alalla. Meidän päiviimme saakka säilyneen perinteisen osaamisen mukaisesti leikattu liha suolattiin ja kypsytettiin myytäväksi lähialueille.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

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