C/2026/5438

20.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5438)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Norcia”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Prosciutto di Norcia”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOI Prosciutto di Carpegna nisu izmjene na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 3. – Definicija faze rasta

Opis

Izmjena 1

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 6. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se kao „rast” definira faza koja se u specifikaciji proizvoda opisuje kao faza hranjenja svinja žive mase od 30 kg do 80 kg, pri čemu se navodi da je rast faza nakon sisanja i odbijanja.

Razlog: primjereno je pojasniti fazu „rasta” kako bi se jasno dalo do znanja da postoji ta važna faza metode proizvodnje nakon faze sisanja i odbijanja u kojoj se svinje mogu hraniti svim sirovinama dopuštenima prema pravilima na snazi kako bi se zadovoljile njihove potrebe povezane s ishranom, dobrobiti i zdravljem.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Živa masa svinja u fazi rasta

Opis

Izmjena 2

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 6. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se povećava maksimalna masa na kraju faze koja se sad naziva „rast” s 80 kg na 85 kg.

Razlog: to je povećanje povezano s dostignućima u genetici i ishrani te primjenom standarda dobrobiti životinja (Direktiva 2008/120/EZ), što je dovelo do općeg poboljšanja mogućnosti rasta svinja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Hranjenje svinja u fazi rasta

Opis

Izmjena 3

Izmjena se odnosi na članak 3. stavke 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. i 14. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se tri tablice u specifikaciji proizvoda, koje se odnose na vrste hrane dopuštene u prvoj fazi (od 30 do 80 kg) i drugoj fazi (više od 80 kg) te na dodatne utvrđene zahtjeve, spajaju u jednu tablicu dopuštenih sirovina, koja je uvedena za fazu rasta, a treba se koristiti i za završnu fazu.

Uzimajući u obzir nomenklaturu iz pravila Europske unije utvrđenih Uredbom (EU) br. 68/2013, kako je ažurirana Uredbom Komisije (EU) 2017/1017, izmjenjuju se sljedeći nazivi sirovina:

— „kukuruz” se na talijanskom više ne navodi kao *mais*, nego *granturco*,

— „krupica” se sad navodi kao „brašno”,

— „dehidrirana lucerna” sad se navodi kao „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)”,

— talijanski naziv za „pogaču od sjemenki lana” više nije *lino, expeller*, već *panello di lino*, a dodani su sljedeći nazivi: „krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana”, „krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „komina jabuke i kruške, lupine grožđa ili rajčice kao nositelji dodataka prehrani” sad se navode kao „voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa”,

— „pivski kvasac i/ili torula kvasac” sad se navodi kao „kvasci”,

— „ostaci ekstrakcije kukuruznih klica” (na talijanskom *mais*) sad se navodi kao „brašno od kukuruznih klica” (na talijanskom *granturco*),

— „destilacijski trop” sad se navodi kao „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu se navodi i da „treba smatrati da su to proizvodi dobiveni proizvodnjom alkohola fermentacijom i destilacijom žitnog koma i/ili drugih proizvoda koji sadrže škrob i šećer”,

— „repa, dehidrirana pulpa” sad se navodi kao „dehidrirana pulpa repe”,

— „brašno haringe” sad se navodi kao „riblje brašno”.

Brišu se sljedeće sirovine:

— „rogač bez sjemenki”,

— „lizati bjelančevina”,

— „dehidrirani krumpir”,

— „kasava”,

— „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”,

— „sezamovo brašno”,

— „životinjske bjelančevine, ako su dopuštene propisima Zajednice”.

Izbrisano je posebno upućivanje na „zob”.

Mijenjaju se količine sljedećih sirovina:

— „mlaćenica” samo za fazu rasta (mijenja se na do 250 g suhe tvari po grlu dnevno),

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” (s do 5 % na do 10 %),

— „kukuruz” (s do 55 % na do 65 %),

— „sirak” (s do 40 % na do 55 %),

— „ječam” (s do 40 % na do 55 %),

— „pšenica” (s do 25 % na do 55 %),

— „pšenoraž” (s do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa repe” (s do 4 % na do 10 %),

— „lucerna, osušena na visokoj temperaturi” (s do 2 % na do 4 %),

— „lipidi s talištem iznad 36 °C” (s do 2 % na do 3 %).

Dodaju se sljedeće sirovine:

— „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzna silaža”, i u završnoj fazi,

— „kukuruzno brašno od cijelog klipa”,

— „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, i u završnoj fazi,

— „krmivo od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, krmivo od brašna od sjemenki lana”,

— „lipidi s talištem iznad 36 °C”, i u završnoj fazi,

— „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice”,

— „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje”, samo za fazu rasta.

Sirovina „grašak i/ili ostalo zrnje mahunarki” podijeljena je u dva unosa: „grašak” i „druge mahunarke”, a količine su povećane (za „grašak” do 25 %, a za „druge mahunarke” do 10 %).

„Ostaci ekstrakcije soje” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje”, a njihov postotak u fazi rasta i završnoj fazi postavljen je na najviše 20 %.

„Ostaci ekstrakcije suncokreta” sad se navode kao „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta”, a njihov postotak povećan je na najviše 10 %.

U napomeni br. 4 uz tablicu utvrđuje se maksimalni udio sirove masti koji ne prelazi 2,5 % suhe tvari za proizvode dobivene ekstrakcijom zrna soje, sjemenki suncokreta i uljane repice.

Izmjenjuju se dopuštena odstupanja za pojedinačne sirovine u skladu s člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009, pri čemu se briše navedeni postotak od 10 %.

Dodaje se mogućnost upotrebe aditiva.

Uvodi se posebno upućivanje na mogućnost davanja obroka hrane u tekućem obliku korištenjem vode i/ili sirutke i/ili mlaćenice ili u suhom obliku.

Maksimalni udio masti u suhoj tvari postavljen je na 7 % za obje faze.

Uklanjaju se kemijski parametri za sirovu vlakninu, sirove bjelančevine, pepeo i kvasac izraženi kao postotak suhe tvari u obroku hrane.

Razlog: zahvaljujući umetanju spojene tablice dopuštenih sirovina za fazu rasta i završnu fazu te uklanjanju triju prijašnjih tablica specifikaciju proizvoda lakše je čitati i primjenjivati te se olakšava praćenje.

Nazivi sirovina mijenjaju se i kako bi se uskladili s odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2017/1017. Ažuriranje terminologije nužno je kako bi vrsta sirovine bila jasnija.

Uklanjaju se sirovine „rogač bez sjemenki”, „lizati bjelančevina”, „dehidrirani krumpir”, „kasava”, „repa, prešana i silirana vlažna pulpa”, „sezamovo brašno” jer se teške svinje rijetko hrane tim sirovinama zbog tehničkih poteškoća, niske kvalitete, slabe dostupnosti ili male hranjive vrijednosti.

Uklanjaju se „životinjske bjelančevine” jer se više ne koriste zbog nedavno uvedenih regulatornih ograničenja mesnog brašna.

Upućivanje na „zob” briše se jer spada u kategoriju „manje žitarice”.

Postotak u kojem se smije koristiti „kukuruzno glutensko brašno i/ili krmivo na bazi kukuruznog glutena” povećao se jer je riječ o sirovini s visokim udjelom bjelančevina, što je korisno u prehrani (sirove bjelančevine) i lako probavljivo.

Više se koriste „mlaćenica” (u fazi rasta), „kukuruz”, „sirak”, „pšenica”, „pšenoraž”, „dehidrirana pulpa repe”, „lucerna (osušena na visokoj temperaturi)” i „proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta” jer se na tim sirovinama oduvijek temeljila tradicionalna ishrana teških svinja, a i zato što poboljšanja u sektoru hrane za životinje zabilježena u posljednjem desetljeću doprinose boljem unosu vlakana i životnim funkcijama svinja.

Uvodi se korištenje „lipida s talištem iznad 36 °C” u postotku od 3 % za fazu rasta i završnu fazu jer se uz maksimalni udio masti od 7 % u suhoj tvari u prehrani i uz maksimalni udio linolne kiseline od 2 % postiže odgovarajući stupanj prekrivenosti svinja raznih genetskih tipova iz članka 3. specifikacije proizvoda masnim tkivom ako se u završnoj fazi hrane svinjskom mašću.

Dodaju se „pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje” jer svinjama pružaju neophodnu energiju u fazi rasta.

„Kukuruzno brašno od cijelog klipa”, koje je vrlo bogato vlaknima, nadomješta posije kao izvor vlakana u životinjskoj prehrani.

Zahvaljujući povećanju postotka „graška”, koji za razliku od mahunarki sadržava nisku koncentraciju antinutritivnih čimbenika, svinje imaju odgovarajući stupanj prekrivenosti masnim tkivom.

„Krmivo od pogače od sjemenki lana”, „brašno od sjemenki lana” i „krmivo od brašna od sjemenki lana” dodaju se jer su sirovine slične „pogači od sjemenki lana” (koja se zadržala u specifikaciji proizvoda) i dio Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

„Kukuruzna silaža” i „osušeni destilacijski trop i topljivi ostaci”, pri čemu je potonje bogato vitaminom B, sad su dodani i u završnu fazu jer su idealne sirovine koje omogućuju primjeren stupanj prekrivenosti svinja masnim tkivom i jer ih odrasle svinje mnogo lakše probavljaju od mlađih zbog visokog udjela vlakana.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki uljane repice”, „uljana repica” dodaje se na popis sirovina zato što je napredak u genetici omogućio selekciju novih sorti bez glukozinolata i eručne kiseline (antinutritivni čimbenici). Navod je formuliran tako da odgovara strukturi koja je korištena za proizvode od soje i suncokreta.

Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki uljane repice” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sačma od sjemenki uljane repice” i „krmivo od sačme od sjemenki uljane repice”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki uljane repice. Nije moguće navesti sva krmiva jer su podložna promjenama u slučaju ažuriranja Uredbe Komisije (EU) 2017/1017. Maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari naveden je u napomenama za tablicu dopuštenih sirovina kako bi se osigurala primjerena prekrivenost masnim tkivom.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom zrna soje”, postotak je postavljen na 20 % u fazi rasta i završnoj fazi kako bi svinje bile prikladno prekrivene masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia. Budući da je udio sirove masti sirovine važno obilježje, utvrđuje se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari i uvrštava u napomene umetnute nakon tablice. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sojina sačma od (zrna) soje” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim podijeljeni na dva („sojina sačma od (zrna) soje” i „krmivo od sojine sačme (od zrna)”) 2013. u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom zrna soje. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Kad je riječ o „proizvodima dobivenima ekstrakcijom sjemenki suncokreta” (čiji je udio sad postavljen na 10 %), udio sirove masti sirovine bitan je da bi svinje bile primjereno prekrivene masnim tkivom za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia. Stoga se maksimalni udio sirove masti od 2,5 % suhe tvari uvrštava u napomene za tablicu. Ti su proizvodi prethodno bili obuhvaćeni jednim navodom, npr. „sačma od sjemenki suncokreta” u Uredbi (EU) br. 575/2011, a zatim su 2013. podijeljeni na dva („sačma od sjemenki suncokreta” i „krmivo od sačme od sjemenki suncokreta”) u Uredbi (EU) br. 68/2013, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2017/1017. U Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 navode se mnogi proizvodi dobiveni ekstrakcijom sjemenki suncokreta. Nije ih moguće sve navesti i podložni su promjenama u slučaju ažuriranja/izmjena Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Navođenje dopuštenih odstupanja za pojedinačne sirovine omogućuje usklađivanje sa zakonodavstvom o hrani za životinje na snazi u Europskoj uniji, i to člankom 17. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EZ) br. 767/2009.

Zbog upućivanja na načine na koje se obroci hrane mogu davati uzgajivači mogu odabrati metodu koju će primjenjivati.

Aditivi mogu olakšati probavu i apsorpciju hranjivih tvari.

Definicija „osušenog destilacijskog tropa i topljivih ostataka” pojašnjava se izrazom iz točke 1.12.9. Uredbe Komisije (EU) 2017/1017.

Maksimalni udio masti od 7 % za fazu rasta i završnu fazu zajedno s maksimalnim udjelom linolne kiseline jamči optimalan stupanj prekrivenosti masnim tkivom svinja od kojih se proizvodi Prosciutto di Norcia. Ta su dva kriterija ključna jer su količine sirovina koje su mogući izvori masnoća koje mogu narušiti kvalitetu prekrivenosti svinja masnim tkivom povećane (kukuruz) ili su te sirovine uvedene (lipidi s talištem iznad 36 °C i za završnu fazu).

Kemijske parametre za sirovu vlakninu, sirove bjelančevine, pepeo i kvasac izražene kao postotak suhe tvari u obroku hrane primjereno je ukloniti jer su zahvaljujući promjenama popisa i količina sirovina zajedno s uvedenim posebnim parametrima obroci hrane prikladni za svinje namijenjene za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Hranjenje svinja u fazi rasta

Opis

Izmjena 4

Izmjena se odnosi na članak 3. stavke 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. i 14. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se u pravilima za hranidbu svinja u drugoj fazi, koja se sad naziva „završna” faza, dodaje upućivanje na tablicu dopuštenih sirovina uvedenu za fazu rasta, uz određene specifikacije koje se odnose na završnu fazu.

Razlog: Izmjenom se daje jasan pregled hrane za životinje koja je dopuštena i u završnoj fazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Masa trupa svinje

Opis

Izmjena 5

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 17. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se zamjenjuje kriterij prosječne žive mase po seriji od 160 kg +/– 10 % masom pojedinačnog trupa teških svinja od 110,1 kg do 180,0 kg.

Razlog: uklanjanjem žive mase i dodavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućuje se preciznija provjera usklađenosti svake zaklane svinje sa zahtjevima prihvatljivosti, što je transparentnija, točnija, preciznija i općenito bolja metoda. Povećanje mase svinja odraz je trenutačnog trenda u europskom svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i prehrane.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Uklanjanje odredbe o potvrđivanju za premještene svinje

Opis

Izmjena 6

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 18. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja odredba o pitanjima koja uzgajivači moraju potvrditi za svinje koje se premještaju među krdima ili dovoze u klaonicu.

Razlog: tu je odredbu potrebno ukloniti jer se odnosi na sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Komercijalni razredi kojima pripadaju trupovi svinja

Opis

Izmjena 7

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 19. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se izraz „koji u prosjeku pripadaju” zamjenjuje izrazom „koji pripadaju”, u vezi s razredima kojima pripadaju trupovi teških svinja.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se preciznije naznačili razredi kojima pripadaju trupovi koji se koriste za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia u skladu s važećim zakonodavstvom.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Uklanjanje odredbe o potvrđivanju za fazu klanja

Opis

Izmjena 8

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 20. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja odredba o pitanjima za koja su odgovorni klaoničari i potvrđivanju sukladnosti svake serije sirovina.

Razlog: tu je odredbu potrebno ukloniti jer se odnosi na sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 3. – Vrijeme bilježenja mase i klasifikacije trupova svinja

Opis

Izmjena 9

Izmjena se odnosi na članak 3. stavak 20. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće odredba prema kojoj se podaci o masi i klasifikaciji za pojedinačne trupove moraju zabilježiti u trenutku klanja.

Razlog: izmjenom se točno pojašnjava u kojem se trenutku podaci o masi i klasifikaciji moraju zabilježiti da bi se olakšale odgovarajuće provjere.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Pravila o količini mišićnog tkiva na butu

Opis

Izmjena 10

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se količina mišićnog tkiva povećava sa 6 cm na 9 cm iznad glave bedrene kosti [*pallino*].

Razlog: izmjena je potrebna zbog povećanja mase trupa, a stoga i veličine svježih butova koji se koriste za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Uvođenje žiga koji se pričvršćuje na početku prerade

Opis

Izmjena 11

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se u specifikaciju proizvoda uvodi žig koji na početku prerade treba pričvrstiti na butove prikladne za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia te opis žiga i pojedinosti o informacijama koje se na njemu trebaju nalaziti.

Razlog: žig služi kao identifikacijski uređaj za precizno utvrđivanje početka prerade i učinkovitu provjeru usklađenosti s minimalnim zahtjevima za sušenje za Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Grafički predložak za žig koji se pričvršćuje na početku prerade

Opis

Izmjena 12

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvodi grafički predložak za žig koji se pričvršćuje na početku prerade proizvoda Prosciutto di Norcia (slika 1) te pojedinosti o ukupnim dimenzijama žiga i dimenzijama njegovih pojedinačnih dijelova.

Razlog: uvođenjem grafičkog predloška i pojedinosti o dimenzijama jamči se da je žig koji se pričvršćuje na početku prerade ispravno proizveden za svoju namjenu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Identifikacijski uređaji koji se upotrebljavaju umjesto žiga koji se pričvršćuje na početku prerade ili u kombinaciji s njime

Opis

Izmjena 13

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se dodaje mogućnost upotrebe identifikacijskih uređaja umjesto žiga koji se pričvršćuje na početku prerade ili u kombinaciji s njime.

Razlog: upotrebom identifikacijskih uređaja umjesto žiga koji proizvođač pričvršćuje na početku prerade ili u kombinaciji s njime omogućuje se primjena drugih sredstava za praćenje i slijeđenje proizvoda Prosciutto di Norcia u skladu s razvojem tehnologije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Količine papra koje se upotrebljavaju tijekom faze soljenja buta

Opis

Izmjena 14

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 4. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se upotreba papra u fazi soljenja „u malim količinama” zamjenjuje upotrebom papra u postocima od 0,5 % do 2 % u odnosu na ukupnu količinu soli koja se upotrebljava na svakom butu tijekom soljenja.

Razlog: izmjenom se omogućuje navođenje preciznih količina papra koji se upotrebljava u fazi soljenja, pa je specifikacija proizvoda jasnija, što je korisno za proizvođače i sustav kontrole kako bi se zajamčilo postizanje organoleptičkih svojstava iz članka 6.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Uvjeti za upotrebu papra tijekom faze soljenja buta

Opis

Izmjena 15

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 4. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja uvjet u skladu s kojim se papar trebao upotrebljavati tijekom faze soljenja samo ako se nije upotrebljavao za premazivanje [*stuccatura*] i njegova se upotreba sad uvijek zahtijeva.

Razlog: izmjena se opravdava prikladnošću još većeg isticanja organoleptičkih svojstava proizvoda Prosciutto di Norcia iz članka 6. specifikacije proizvoda pri konzumaciji; to je u skladu sa zahtjevima tržišta koje pridaje važnost karakterističnoj blago pikantnoj aromi proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Upotreba češnjaka tijekom faze soljenja buta

Opis

Izmjena 16

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 4. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvodi mogućnost da se tijekom faze soljenja butova za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia upotrebljava češnjak u postotku koji ne prelazi 2 % u odnosu na ukupnu količinu soli koja se upotrebljava na svakom butu tijekom soljenja.

Razlog: izmjena je prikladna jer mogućnost upotrebe češnjaka može pridonijeti postizanju karakteristične blago pikantne arome koja je tipična za Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Trajanje druge faze soljenja buta

Opis

Izmjena 17

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 6. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se povećava raspon trajanja druge faze soljenja s 9 – 18 dana na 7 – 22 dana.

Razlog: izmjenom se omogućuje optimizacija druge faze soljenja na temelju pažljive procjene proizvoda, uzimajući u obzir čimbenike kao što su težnja smanjenju udjela soli u skladu s preporukama o prehrani Svjetske zdravstvene organizacije i veća masa trupova, a stoga i svježih butova koji se koriste za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia, radi postizanja organoleptičkih svojstava iz članka 6. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. – Trajanje faze odmora butova

Opis

Izmjena 18

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 7. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se smanjuje najmanje trajanje faze odmora s 2,5 mjeseci na 2 mjeseca.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se proizvođačima omogućilo da prilagode trajanje faze odmora butova na temelju njihove veličine i značajki prerade; time se proizvođačima omogućuje da bolje procijene optimalan stupanj sušenja mesa u odnosu na masu butova prikladnih za proizvodnju proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5. – Vrijeme primjene oznake sukladnosti

Opis

Izmjena 19

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se navodi da se na kraju sušenja oznaka sukladnosti opisana u članku 8. primjenjuje na proizvod Prosciutto di Norcia koji je u skladu sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda.

Razlog: svrha je izmjene pojasniti fazu u kojoj se oznaka sukladnosti primjenjuje na pršut koji je u skladu sa specifikacijom proizvoda sa ZOZP-om, čime se jamči sigurnost tumačenja i sljedivost proizvoda, među ostalim u svrhe povezane sa sustavom kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5. – Identifikacijski uređaji koji se upotrebljavaju umjesto oznake sukladnosti ili u kombinaciji s njome

Opis

Izmjena 20

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se dodaje mogućnost da se identifikacijski uređaji upotrebljavaju umjesto oznake sukladnosti ili u kombinaciji s njome.

Razlog: upotrebom identifikacijskih uređaja umjesto oznake sukladnosti koju primjenjuje proizvođač ili u kombinaciji s njome omogućuje se primjena drugih sredstava za praćenje i slijeđenje proizvoda Prosciutto di Norcia u skladu s razvojem tehnologije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 6. – Trenutak u kojem postoje fizikalna i organoleptička svojstva

Opis

Izmjena 21

Izmjena se odnosi na članak 6. stavak 1. specifikacije proizvoda i točke 4.5. i 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se navodi da su fizikalna i organoleptička svojstva proizvoda Prosciutto di Norcia ona koja postoje u trenutku primjene oznake sukladnosti i/ili identifikacijskog uređaja koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njome, čime se utvrđuje prikladnost proizvoda za stavljanje na tržište.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se utvrdio trenutak u kojem fizikalna i organoleptička svojstva proizvoda Prosciutto di Norcia moraju postojati da bi taj proizvod bio prikladan za stavljanje na tržište kao ZOZP. Time se pojašnjava veza između provjere sukladnosti i primjene oznake i/ili identifikacijskog uređaja koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njome; to je korisno za gospodarske subjekte i sustav kontrole.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. – Promjena naslova članka 7.

Opis

Izmjena 22

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se naslov članka 7. specifikacije proizvoda mijenja iz „Kontrole” u „Dokaz o podrijetlu”.

Razlog: izmjena je potrebna jer je uklonjena odredba članka 7. stavka 1. koja se odnosi na kontrolno tijelo.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. – Uklanjanje odredbe o kontrolnom tijelu

Opis

Izmjena 23

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 1. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se briše odredba o kontrolnom tijelu.

Razlog: uklanjanje je ažuriranje potrebno radi usklađivanja specifikacije proizvoda s važećim pravilima Europske unije jer u skladu s člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143 uključivanje upućivanja na kontrolno tijelo nije obvezno.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. – Terminološka promjena koja se odnosi na proizvođače

Opis

Izmjena 24

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se kod upućivanja na proizvođače talijanski izraz *produttori* zamjenjuje izrazom *elaboratori*.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se precizno odredili subjekti koji provode preradu proizvoda Prosciutto di Norcia, što se uređuje člankom 4. specifikacije proizvoda (Način proizvodnje [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. – Subjekti koji djeluju u lancu proizvodnje

Opis

Izmjena 25

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se subjekti koji obavljaju pakiranje i rezanje uključuju među subjekte koji čine dio lanca proizvodnje proizvoda Prosciutto di Norcia.

Razlog: izmjena je potrebna jer razni oblici u kojima se proizvod Prosciutto di Norcia može stavljati na tržište iz članka 8. specifikacije proizvoda zahtijevaju da i subjekti koji obavljaju pakiranje i rezanje budu, u svrhu kontrole, uključeni u popise subjekata koji djeluju u lancu proizvodnje ZOZP-a.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. – Odredba o dokazu o podrijetlu

Opis

Izmjena 26

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvodi upućivanje na sljedivost proizvoda (u cijelom lancu), koja se jamči praćenjem ulaznih i izlaznih elemenata faza postupka proizvodnje.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se odredba o dokazu o podrijetlu uskladila s člankom 20. Provedbene uredbe (EU) 2025/26.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. - Promjena naslova članka 8.

Opis

Izmjena 27

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se u naslov članka 8. dodaje riječ „označivanje”.

Razlog: izmjena je prikladna jer članak 8. obuhvaća i pravila o načinu označivanja proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Identifikacija proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 28

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točke 4.5. i 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se objašnjava da je proizvod Prosciutto di Norcia stavljen na tržište s oznakom sukladnosti i/ili identifikacijskim uređajem koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njome, pri čemu se uklanja izraz „posebna oznaka”.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se u specifikaciji proizvoda objasnila i učvrstila identifikacija proizvoda Prosciutto di Norcia tako da se generičko upućivanje na oznaku zamijeni izričitim upućivanjem na oznaku sukladnosti i/ili identifikacijski uređaj koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njome. Time se jamči veća jasnoća, što je korisno za gospodarske subjekte, potrošače i sustav kontrole, među ostalim i u skladu s razvojem tehnologije. [Vidjeti izmjene 19 i 20]

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Grafički predložak za oznaku sukladnosti

Opis

Izmjena 29

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uvodi grafički predložak za oznaku sukladnosti.

Razlog: uvođenje grafičkog predloška za oznaku sukladnosti, u skladu s onim koji proizvođači već upotrebljavaju, potrebno je kako bi se zajamčilo da je proizvod Prosciutto di Norcia odmah prepoznatljiv i specifičan.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Značajke grafičkog predloška za oznaku sukladnosti

Opis

Izmjena 30

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvodi grafički predložak za oznaku sukladnosti i navode se njegove ukupne dimenzije i dimenzije pojedinačnih dijelova.

Razlog: izmjena omogućuje točnu i ujednačenu reprodukciju oznake sukladnosti, čime se pridonosi autentičnosti proizvoda Prosciutto di Norcia te njegovoj specifičnosti i prepoznatljivosti.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Opis oznake sukladnosti

Opis

Izmjena 31

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 2. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvodi detaljan opis oznake sukladnosti.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se omogućila točna, ujednačena i precizna reprodukcija oznake sukladnosti, što je korisno za gospodarske subjekte, potrošače i sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Postupak primjene oznake sukladnosti

Opis

Izmjena 32

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se navodi dio buta na koji se mora primijeniti oznaka sukladnosti utisnuta vrućim žigom, pod uvjetom da su ispunjeni zahtjevi iz članka 6., te se omogućuje da se oznaka reproducira i na druge dijelove kore pršuta uz ravnu vanjsku površinu.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se osiguralo da potrošači prepoznaju proizvod Prosciutto di Norcia i kako bi se olakšao rad gospodarskih subjekata i kontrolnog tijela. Mogućnost ponavljanja oznake na dijelovima kore uz ravnu vanjsku površinu služi tome da oznaka sukladnosti uvijek postoji, među ostalim i kad se proizvod priprema kao cijeli pršut bez kosti ili u komadima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Specifikacije identifikacijskih uređaja za proizvod Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 33

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i točku 4.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se objašnjava da se odredba odnosi na oznaku sukladnosti i dodaje se da identifikacijski uređaj koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njome mora biti prisutan kad se proizvod priprema kao cijeli pršut bez kosti ili u komadima.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se zajamčilo da se proizvod Prosciutto di Norcia može pratiti i slijediti i kad se uređaji upotrebljavaju umjesto oznake sukladnosti ili u kombinaciji s njome, u skladu s razvojem tehnologije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Označivanje prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 34

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvode odredbe o označivanju pakiranja prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia s logotipom na slici 4 koji sadržava naziv „Prosciutto di Norcia IGP" [ZOZP].

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se omogućila točna, ujednačena i precizna reprodukcija logotipa na pakiranjima prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia, što je korisno za gospodarske subjekte, potrošače i sustav kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Grafički predložak za logotip prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 35

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uvodi grafički predložak za logotip proizvoda Prosciutto di Norcia koji se upotrebljava kad se proizvod stavlja na tržište prethodno narezan.

Razlog: uvođenje grafičkog predloška, u skladu s onim koji proizvođači već upotrebljavaju, potrebno je kako bi se zajamčilo da je zaštićeni proizvod odmah prepoznatljiv i specifičan i kad se stavlja na tržište kao prethodno narezan Prosciutto di Norcia.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Specifikacije logotipa prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 36

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se određuje najmanja visina (22 mm) i širina (30 mm) logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia te se navodi da se omjer visine i širine ne smije mijenjati ako je logotip reproduciran u dimenzijama koje su veće od najmanjih dimenzija iz specifikacije proizvoda.

Razlog: izmjenom se omogućuje ujednačena upotreba logotipa proizvoda Prosciutto di Norcia, čime se jamči čitljivost i prepoznatljivost logotipa te zaštita slike proizvoda. Određivanjem najmanjih dimenzija i uvjetom da visina i širina budu u međusobnom omjeru sprečava se neprikladna reprodukcija, čime se jamči specifičnost ZOZP-a.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Dimenzije logotipa prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 37

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: u izmjeni se navodi grafički predložak za logotip prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia, zajedno s najmanjom visinom i širinom logotipa te visinom riječi koje se nalaze na njemu (slika 5).

Razlog: izmjenom se omogućuje točna reprodukcija logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda, čime se pridonosi specifičnosti i prepoznatljivosti proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Pravila o specifičnosti logotipa prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 38

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvode pravila o najmanjem prostoru koji treba ostaviti praznim oko logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia.

Razlog: izmjenom se osigurava da je logotip na oznakama prethodno narezanog proizvoda jasno vidljiv i prepoznatljiv; na taj se način izbjegava ometanje zbog slika ili teksta, čime se pridonosi specifičnosti i vizualnoj ujednačenosti proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Zaštitni prostor oko logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 39

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se navode logotip proizvoda Prosciutto di Norcia i grafičke specifikacije za zaštitni prostor koji subjekti koji obavljaju rezanje moraju ostaviti praznim oko logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia (slika 6).

Razlog: izmjenom se omogućuje reprodukcija logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda tako da se osigura specifičnost i prepoznatljivost proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Boje logotipa prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 40

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda i ona ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvode pravila o bojama logotipa na oznakama prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se osigurala ujednačena reprodukcija logotipa prethodno narezanog proizvoda Prosciutto di Norcia, čime se pridonosi specifičnosti i prepoznatljivosti proizvoda Prosciutto di Norcia.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Simbol ZOZP-a Europske unije

Opis

Izmjena 41

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 4. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uvodi odredba o upotrebi simbola ZOZP-a Europske unije zajedno s nazivom Prosciutto di Norcia.

Razlog: izmjenom se omogućuje usklađivanje s člankom 37. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. – Grafički predložak za logotip proizvoda Prosciutto di Norcia

Opis

Izmjena 42

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 5. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uvodi grafički predložak za logotip ZOZP-a Prosciutto di Norcia (vidjeti izmjenu 35).

Razlog: uvođenje grafičkog predloška, u skladu s onim koji proizvođači već upotrebljavaju, potrebno je kako bi se zajamčilo da je proizvod Prosciutto di Norcia odmah prepoznatljiv i specifičan.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 9. – Uvođenje odredbe o „Povezanosti sa zemljopisnim područjem”

Opis

Izmjena 43

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se u specifikaciju proizvoda uvodi novi članak 9. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u kojem se opisuje način na koji je proizvod „Prosciutto di Norcia” povezan sa zemljopisnim područjem, navodeći informacije iz odjeljka 4. jedinstvenog dokumenta objavljenog u *Službenom listu Europske unije* 2016/C 153/11 od 29. travnja 2016.

Razlog: izmjena je potrebna radi usklađivanja specifikacije proizvoda s važećim pravilima Europske unije, utvrđenima u članku 49. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Prosciutto di Norcia”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Prosciutto di Norcia”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Prosciutto di Norcia” ZOZP zreli je pršut koji, uz pričvršćenu oznaku sukladnosti i/ili identifikacijske uređaje koji se upotrebljavaju umjesto te oznake ili u kombinaciji s njome, ima karakterističan „oblik kruške”, masu od najmanje 8,5 kg te koji je pri rezanju kompaktan, a boja mu varira od ružičaste do crvene. Karakterizira ga tipični lagano začinjeni miris i bogat, ali neslan okus.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Faze proizvodnje i prerade pršuta „Prosciutto di Norcia” odvijaju se na području proizvodnje utvrđenom u točki 5.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pršut „Prosciutto di Norcia” može se staviti na tržište i bez kosti, u komadima, tj. narezan na komade različitog oblika i mase, ili na šnite. Te će vrste proizvoda trebati staviti na tržište nakon pakiranja u odgovarajuće te ispravno zatvorene i označene posude ili vrećice za hranu. Pri pripremi cijelog pršuta bez kosti ili u komadima oznaka sukladnosti utisnuta vrućim žigom mora ostati uvijek vidljiva i/ili na proizvodu mora postojati identifikacijski uređaj koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njom.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pršut „Prosciutto di Norcia” stavlja se na tržište s oznakom sukladnosti i/ili identifikacijskim uređajem koji se upotrebljava umjesto te oznake ili u kombinaciji s njom, čime se proizvod identificira. Oznaka utisnuta vrućim žigom sastoji se od logotipa na kojem se nalazi naziv „Prosciutto di Norcia IGP” (ZOZP) kako je prikazano u nastavku:



Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Prosciutto di Norcia” na naljepnici mora biti napisan jasnim slovima koja se ne mogu izbrisati i mora se jasno razlikovati od ostatka teksta na oznaci, a odmah nakon naziva trebaju biti navedene oznaka „Indicazione geografica protetta” („Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”) i/ili pokrata „IGP” („ZOZP”) prevedene na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište, uz simbol ZOZP-a Unije u skladu s važećim zakonodavstvom Europske unije. Ti se navodi nalaze pokraj logotipa zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, kako je prikazano u nastavku:



Zabranjuje se dodavanje oznaka koje nisu izričito predviđene.

Međutim dopušta se uporaba imena, trgovačkih naziva ili privatnih marki pod uvjetom da ne sadrže pohvalne izraze koji bi mogli zavarati kupca, uključujući imena svinjogojskih farmi s kojih proizvod potječe.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisnim područjem prerade pršuta „Prosciutto di Norcia” obuhvaćeno je područje općina Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto i Poggiodomo, koje se nalaze na nadmorskoj visini većoj od 500 metara.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu,

☐ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima

Sažetak povezanosti

Za određeno zemljopisno područje iz točke 5. karakteristični su visoki planinski lanci koji sprečavaju dotok vlažnog zraka s mora te prisustvo vapnenačkih formacija koje omogućuju raspršivanje oborina. Ta su svojstva, zajedno sa znanjima i posebnim vještinama koje su stanovnici s vremenom stekli u području nomadskog stočarstva i pripreme svinjskih komada, pridonijela razvoju optimalnog prirodnog i ljudskog okoliša za proizvodnju kvalitetnog pršuta na tom zemljopisnom području.

Narezani je pršut „Prosciutto di Norcia" kompaktan i karakterizira ga boja koja varira od ružičaste do crvene, tipični lagano začinjeni miris i bogat, ali neslan okus.

Svojstva pršuta „Prosciutto di Norcia" ne ovise samo o ljudskim faktorima na kojima se temelji njegova karakteristična priprema, već su usko povezana i s uvjetima okoliša. Prirodni okoliš tog područja posebno je pogodan za postupke dozrijevanja i zrenja zahvaljujući klimatskim osobinama i prethodno opisanoj vrsti tla. Osim toga, umijeće čuvanja svinjskog mesa u regiji Nursino već je bilo glasovito iz vremena Rimljana. Zbog siromaštva planinske poljoprivrede i neaktivnosti u hladnom dijelu godine stanovnici regije specijalizirali su se u djelatnostima povezanima s nomadskim stočarstvom. Te su se djelatnosti proširile u razdoblju Republike i Rimskog Carstva te pod utjecajem Crkve, koja se borila za vrednovanje sela u Laciju. Seljaci su na taj način postali stručnjaci za anatomiju svinje te za klanje, pripremu i čuvanje svinjskih komada u skladu s tipičnim vještinama koje su se sačuvale do danas, a ti su butovi bili namijenjeni za prodaju, soljenje i zrenje u susjednim regijama.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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