C/2026/5438

2026.10.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5438)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Prosciutto di Norcia”

Uniós hivatkozási szám: PGI-IT-1554-AM01 – 2026.7.30.

1. **A termék elnevezése**

„Prosciutto di Norcia”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Prosciutto di Norcia” OFJ termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, valamint

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A 3. cikk módosítása: az előhizlalási szakasz meghatározása

Leírás

1. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (6) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza az „előhizlalás" szakaszát mint az a szakasz, amelyet a termékleírásban a 30 kg és 80 kg közötti élőtömegű sertések takarmányozási szakaszaként írtak le, továbbá pontosításra került, hogy az előhizlalás a szoptatást és az elválasztást követő szakasz.

Indokolás: Az „előhizlalás" szakaszának pontosítása helyénvaló, mivel így egyértelművé válik a termelési módnak e fontos, a szoptatást és elválasztást követő szakaszának a megléte, amelynek során a sertések a hatályos szabályok szerint engedélyezett minden nyersanyaggal etethetők, ily módon biztosítva táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi szükségleteik kielégítését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a sertések élőtömege az előhizlalási szakaszban

Leírás

2. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (6) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a jelenleg „előhizlalás" néven ismert szakasz végére elérhető maximális súlyt 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Indokolás: Ez a növekedés a genetika és a táplálkozás fejlődésével, valamint az állatjóléti előírások (2008/120/EK irányelv) alkalmazásával függ össze, amelyek általános javulást eredményeztek a sertések növekedési képességében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a sertések takarmányozása az előhizlalási szakaszban

Leírás

3. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (13) és (14) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírásnak az első szakaszban (30–80 kg) és a második szakaszban (80 kg felett) engedélyezett takarmányokra, valamint a kiegészítő követelményekre vonatkozó három táblázatát „Engedélyezett nyersanyagok táblázata" címen egyesíti, amely az előhizlalási szakaszhoz került bevezetésre, de a hizlalási szakaszra is érvényes.

A következő nyersanyagok terminológiája módosul, figyelembe véve az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelettel frissített 68/2013/EU rendeletben előírt uniós terminológiát:

— a „*mais*" (kukorica) helyébe az olasz szövegben a „*granturco*" (kukorica) lép,

— a „dara" helyébe „liszt" lép,

— a „dehidratált lucerna" helyébe „(magas hőmérsékleten szárított) lucerna" lép,

— a „lenmagpogácsa" olasz elnevezése, azaz a „*lino, expeller*" helyébe a „*panello di lino*" lép, és a következőkkel egészül ki: „lenmagpogácsa-takarmány", „lenmagdara", „lenmagliszt-takarmány",

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok mint előkeverékek vivőanyagai” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe az „élesztők” kifejezés lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” helyébe (amely kifejezésben az olasz szöveg a „*mais*” szót használja) a „kukoricacsíra-liszt” lép (az olaszban a „*granturco*” szó használatával),

— a „szeszgyári gabonamoslék” helyébe „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” lép azzal a pontosítással, hogy ez a „gabonakeverék és/vagy a keményítőt és cukrot tartalmazó egyéb termékek fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert termékeket jelenti”,

— a „cukorrépa, szárított pép” helyébe „száraz kinyert cukorrépapép” lép,

— a „heringliszt” helyébe „halliszt” lép.

A következő nyersanyagokat törölték:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „szárított burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „szezámkivonatból készült liszt”,

— „állati fehérjék, amennyiben a közösségi jogszabályok megengedik”.

A „zab”-ra való külön hivatkozást törölték.

A következő nyersanyagok mennyisége módosult:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra változik),

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „dehidratált cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %),

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 3 %).

A lista a következő nyersanyagokkal egészült ki:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „teljes értékű kukoricacsutka-dara”,

— „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány, lenmagdara, lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa”, csak az előhizlalási szakaszban.

A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek” nyersanyagot két tételre osztották: az egyik a „borsó”, a másik az „egyéb hüvelyesek”, mennyiségük pedig növekszik (a „borsó” legfeljebb 25 %-ra, az „egyéb hüvelyesek” legfeljebb 10 %-ra).

A „szójakivonatból készült liszt” helyébe „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban határozták meg.

A „napraforgókivonatból készült liszt” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Az egyes nyersanyagok tűréshatáraira vonatkozó, a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozást módosították, törölve a 10 %-os arányra való utalást.

Bevezették az adalékanyagok használatának lehetőségét.

Külön hivatkozás került be a takarmányadag víz és/vagy savó és/vagy író felhasználásával folyékony formában, vagy száraz formában történő adásának lehetőségére.

A takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmának felső határértékét 7 %-ban határozták meg mindkét szakasz esetében.

Törölték a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmában kifejezett nyersrost, nyersfehérje, hamu és élesztő kémiai paramétereit.

Indokolás: Az előhizlalási és a hizlalási szakaszt összevonó „engedélyezett nyersanyagok táblázatának” beillesztése, valamint a korábbi három táblázat törlése segíti a termékleírás olvashatóságát és alkalmazását, továbbá megkönnyíti a nyomon követést.

Emellett az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosult a nyersanyagok terminológiája is. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A „magozott szentjánoskenyér”, a „fehérje lizátumok”, a „szárított burgonya”, a „manióka”, „préselt és silózott cukorrépapép” és a „szezámkivonatból készült liszt” nyersanyagokat törölték, mivel e nyersanyagokat technikai vagy minőségi okokból, illetve nehéz beszerezhetőségük vagy alacsony tápértékük miatt alig használják a hússertések takarmányozására.

Az „állati fehérjék” törlésre került, mivel a húslisztre vonatkozóan a közelmúltban bevezetett szabályozási korlátozások miatt ezeket már nem használják.

A „zab”-ra való hivatkozást törölték, mivel ez a nyersanyag a „kisebb gabonafélék” kategóriájába tartozik.

Növelték a „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” maximális felhasználási arányát, mivel magas fehérjetartalmú nyersanyagról van szó, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

Növelték az „író” (az előhizlalási szakaszban), a „kukorica”, a „cirok”, a „búza”, a „tritikálé”, a „dehidratált cukorrépapép”, a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását, mivel ezek olyan nyersanyagok, amelyek mindig is a hússertések hagyományos étrendjének alapját képezték, és a takarmányágazat által az elmúlt évtizedben elért javulás fényében hozzájárulnak a sertések rostbevitelének és életfunkcióinak javításához is.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok” használatát 3 %-ban meghatározva az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmának 7 %-os határértéke és a linolsav 2 %-os határértéke biztosítja, hogy a zsiradékok hizlalási szakaszban való felhasználása megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen a termékleírás 3. cikkében megjelölt, különféle genetikai típusú sertéseknél.

A szöveg kiegészült a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „teljes értékű kukoricacsutka-dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A „borsó” arányának növelése biztosítja, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, mivel – más hüvelyesektől eltérően – a borsó alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív faktorokat.

A szöveg kiegészült a „lenmagpogácsa-takarmánnyal”, a „lenmagdarával” és a „lenmagliszt-takarmánnyal”, mivel olyan, a lenmagpogácsához hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek a termékleírásban és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szöveg a hizlalási szakasz tekintetében kiegészül továbbá a „kukoricaszilázzsal” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslékkal és oldható maradékokkal”, mivel olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, és amelyeket – magas rosttartalmuk miatt – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztenek, mint a fiatal sertések.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan került be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív faktorok) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgótermékek esetében használt szerkezetnek.

Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet 2013-ban ezt két bejegyzésre bontotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel; nem lehet valamennyi takarmány-alapanyagot felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele esetén ezek változhatnak is. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzések a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányukat az előhizlalási és a hizlalási szakaszhoz egyaránt 20 %-ban határozták meg annak biztosítása érdekében, hogy a sertések a „Prosciutto di Norcia” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Mivel a nyersanyag nyerszsírtartalma kulcsfontosságú jellemző, a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat állapítottak meg, és ez szerepel a táblázat után beillesztett megjegyzésekben is. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel; nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak is.

Ami a jelenleg 10 %-ban meghatározott, „napraforgómag extrahálásával nyert termékeket” illeti: a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések a „Prosciutto di Norcia” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért a táblázathoz fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet ezt 2013-ban kettébontotta „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel; nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak is.

Az egyes nyersanyagok esetében alkalmazott tűréshatárokra való hivatkozás lehetővé teszi a hatályos uniós takarmányozási jogszabályoknak, nevezetesen a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdése b) pontjának való megfelelést.

A takarmány adagolásának formájára való hivatkozás lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy kiválassza az alkalmazni kívánt módszert.

Az adalékanyagok használata segítheti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosították.

A zsírtartalom felső határértéke (az előhizlalási és a hizlalási szakaszban egyaránt 7 %) a linolsav határértékével együtt biztosítja a „Prosciutto di Norcia” előállításához felhasznált sertések fedőzsírjának optimális mértékét; e két kritérium alapvető fontosságú, mivel az olyan potenciális zsírforrásnak minősülő nyersanyagokat, amelyek negatív hatással lehetnek a sertések zsírrétegének minőségére, vagy növelték (kukorica) vagy bevezették (36 °C feletti olvadáspontú zsiradékok a hizlalási szakaszban is).

A takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmában kifejezett nyersrost, nyersfehérje, hamu és élesztő kémiai paramétereinek törlése helyénvaló, mivel a nyersanyagok jegyzékének és mennyiségének módosítása, valamint a bevezetett konkrét paraméterek biztosítják, hogy a takarmányadagok megfelelőek legyenek a „Prosciutto di Norcia” előállítására szánt sertések számára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a sertések takarmányozása az előhizlalási szakaszban

Leírás

4. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (7), (8), (9), (10), (11), (12), (13) és (14) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a sertések takarmányozásának második, úgynevezett „hizlalási” szakaszára vonatkozó szabályokat kiegészíti az előhizlalási szakaszhoz beillesztett „engedélyezett nyersanyagok táblázatára” való hivatkozással, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással együtt.

Indokolás: A módosítás a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is világos képet ad.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a hasított sertés tömege

Leírás

5. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (17) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a tételenkénti 160 kg ± 10 %-os átlagos élőtömegre vonatkozó kritériumot a hússertések egyedi hasítotttest-tömegére vonatkozó, 110,1 kg és 180,0 kg közötti kritériummal váltja fel.

Indokolás: Az élőtömeg megszüntetése és az egyedi hasított tömegre vonatkozó kritérium felvétele lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó jogosultsági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában véve jobb módszer. A sertések tömegének növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: az áthelyezett sertésekre vonatkozó igazolási rendelkezés törlése

Leírás

6. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (18) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli az állományok között áthelyezett vagy vágóhídra szállított sertésekkel kapcsolatban a mezőgazdasági termelők által igazolandó kérdésekre vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: E rendelkezés törlése szükséges, mivel az ellenőrzési rendszert érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a kereskedelmi osztályok, amelyekbe a hasított sertések tartoznak

Leírás

7. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (19) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás az „átlagosan a középső osztályokba tartozó” kifejezést a „tartozó” kifejezéssel váltja fel azon osztályok tekintetében, amelyekbe a hasított hússertések tartoznak.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a hatályos jogszabályokkal összhangban pontosabban meg legyenek határozva azok az osztályok, amelyekbe a „Prosciutto di Norcia” előállításához felhasznált hasított testek tartoznak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a vágási szakaszra vonatkozó igazolási rendelkezés törlése

Leírás

8. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (20) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli a vágóhidak felelősségi körébe tartozó kérdésekre és az egyes nyersanyagtételek megfelelőségének igazolására vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: E rendelkezés törlése szükséges, mivel az ellenőrzési rendszert érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása: a hasított sertés tömegének és osztályozásának rögzítési időpontja

Leírás

9. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének (20) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással beillesztett rendelkezés előírja, hogy az egyes hasított testek tömegére és osztályozására vonatkozó adatokat a vágáskor kell rögzíteni.

Indokolás: A módosítás pontosítja a tömeg és az osztályozás kötelező rögzítési időpontját, ezáltal megkönnyítve a kapcsolódó ellenőrzéseket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a sertéscombon található izom mennyiségére vonatkozó szabályok

Leírás

10. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 6 cm-ről 9 cm-re növeli a combcsont fején túlnyúló izommennyiséget [*pallino*].

Indokolás: A módosításra a „Prosciutto di Norcia” előállításához felhasznált friss sertéscombok hasított tömegének és ezáltal méretének a növekedése miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a feldolgozás megkezdésekor felhelyezett zár bevezetése

Leírás

11. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás egy zárat vezet be a termékleírásba, amelyet a feldolgozás kezdetén kell felhelyezni a „Prosciutto di Norcia” előállítására alkalmas sertéscombokon, a zár leírásával és a rajta feltüntetendő információk részleteivel együtt.

Indokolás: A zár azonosító eszközként szolgál, amely lehetővé teszi a feldolgozás kezdetének pontos meghatározását, többek között azért, hogy lehetővé váljon ezáltal a „Prosciutto di Norcia” minimális érlelési követelményeinek való megfelelés hatékony ellenőrzése.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a feldolgozás megkezdésekor felhelyezett zár grafikus sablonja

Leírás

12. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás grafikus sablont vezet be a „Prosciutto di Norcia” feldolgozásának megkezdésekor felhelyezendő zárhoz (1. ábra), a zár teljes méretére és egyes részeinek méreteire vonatkozó részletekkel együtt.

Indokolás: A grafikus sablon és a méretekre vonatkozó részletek bevezetése biztosítja, hogy a feldolgozás megkezdésekor felhelyezett zárt a rendeltetésszerű használatnak megfelelően gyártsák le.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a feldolgozás megkezdésekor felhelyezett zárat kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök

Leírás

13. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a termékleírásba a feldolgozás kezdetén felhelyezett zárat helyettesítő vagy ahhoz társuló azonosító eszközök lehetséges használatát.

Indokolás: Ha a termelő a feldolgozás kezdetén felhelyezett zárat kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközöket használ, lehetővé teszi a technológiai fejlődéssel összhangban álló más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközök alkalmazását is a „Prosciutto di Norcia” esetében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a sertéscomb sózása során felhasznált bors mennyisége

Leírás

14. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással a sózási szakaszban felhasznált „kevés” bors kifejezés helyébe a sózás során az egyes sertéscombokon felhasznált só teljes mennyiségéhez viszonyított 0,5 % és 2 % közötti százalékos mennyiségben történő felhasználásra vonatkozó szöveg lép.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a sózási szakaszban felhasználandó bors pontos mennyiségének meghatározását, egyértelműbbé téve a termékleírást, ami hasznos a termelők és az ellenőrzési rendszer számára a 6. cikkben foglalt érzékszervi jellemzők elérésének biztosítása érdekében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a bors felhasználására vonatkozó feltételek a sertéscomb sózása során

Leírás

15. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli azt a feltételt, amely szerint borsot csak akkor kell használni a sózási szakaszban, ha a sonka réteggel való bevonásához [*stuccatura*] nem használtak borsot, vagyis használata mostantól minden esetben szükséges.

Indokolás: A módosítást az indokolja, hogy helyénvaló a „Prosciutto di Norcia” terméknek a termékleírás 6. cikkében említett érzékszervi jellemzőit még hangsúlyosabbá tenni a termék fogyasztásakor; ez összhangban van a piaci kereslettel, amely fontosnak tartja a „Prosciutto di Norcia” jellegzetesen enyhén fűszeres aromáját.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: fokhagyma felhasználása a sertéscomb sózása során

Leírás

16. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti azt a lehetőséget, hogy a „Prosciutto di Norcia” előállításához felhasználandó sertéscombok sózási szakaszában az egyes sertéscombokon a sózás során felhasznált teljes sómennyiséghez viszonyítva 2 %-ot meg nem haladó százalékban fokhagymát is használhassanak.

Indokolás: A módosítás helyénvaló, mivel a fokhagyma használatának lehetősége hozzájárulhat a „Prosciutto di Norcia” termékre jellemző enyhén fűszeres aroma kialakulásához.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a sertéscomb második sózásának időtartama

Leírás

17. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (6) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a második sózási szakasz időtartamát 9–18 napról 7–22 napra növeli.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a sózás második szakaszának a termék gondos értékelése alapján történő optimalizálását, olyan tényezőket figyelembe véve, mint a sótartalom csökkentésének tendenciája az Egészségügyi Világszervezet táplálkozási ajánlásaival összhangban, valamint a hasított testek és ezáltal a „Prosciutto di Norcia” előállításához használt friss sertéscombok tömegének növekedése, a termékleírás 6. cikkében említett érzékszervi jellemzők elérése érdekében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása: a sertéscomb pihentetési szakaszának időtartama

Leírás

18. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (7) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 2,5 hónapról 2 hónapra csökkenti a pihentetési szakasz minimális időtartamát.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a termelők a sertéscomb mérete és feldolgozási jellemzői alapján kiigazíthassák a pihentetési szakasz időtartamát; ez lehetővé teszi a termelők számára, hogy jobban felmérjék a hús szárításának optimális mértékét a „Prosciutto di Norcia” előállítására alkalmas sertéscombok tömege tekintetében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása: a megfelelőségi jelölés alkalmazásának ideje

Leírás

19. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a 8. cikkben leírt megfelelőségi jelölést az érlelés végén kell alkalmazni a termékleírásban meghatározott követelményeknek megfelelő „Prosciutto di Norcia” esetében.

Indokolás: A módosítás célja annak egyértelművé tétele, hogy a megfelelőségi jelölést mely szakaszban helyezik el az OFJ termékleírásának megfelelő sonkákon, ezáltal biztosítva az értelmezés bizonyosságát és a termék nyomon követhetőségét, többek között az ellenőrzési rendszer céljából is.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása: a megfelelőségi jelölést kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök

Leírás

20. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti annak lehetőségét, hogy azonosító eszközöket használjanak a megfelelőségi jelölés helyett vagy azzal társítva.

Indokolás: A termelő által alkalmazott megfelelőségi jelölést kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használata lehetővé teszi a technológiai fejlődéssel összhangban álló más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközök alkalmazását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 6. cikk módosítása: a fizikai és érzékszervi jellemzők fennállásának ideje

Leírás

21. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkének (1) bekezdését, valamint az egységes dokumentum 4.5. és 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a „Prosciutto di Norcia” fizikai és érzékszervi jellemzői azok, amelyek a megfelelőségi jelölés és/vagy az azt kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszköz alkalmazásának időpontjában fennállnak, meghatározva a termék forgalomba hozatalra való alkalmasságát.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy pontosítsák azt az időpontot, amikor a „Prosciutto di Norcia” fizikai és érzékszervi jellemzőinek fenn kell állniuk ahhoz, hogy OFJ-ként forgalomba hozható legyen. Ez tisztázza a kapcsolatot a megfelelőség ellenőrzése és a jelölés és/vagy a jelölést kiváltó vagy azt kiegészítő azonosító eszköz alkalmazása között; ez hasznos a gazdasági szereplők és az ellenőrzési rendszer számára.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása: a 7. cikk címének módosítása

Leírás

22. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Leírás: A módosítás alapján a termékleírás 7. cikkének címe („Ellenőrzések”) helyébe „A származás igazolása” lép.

Indokolás: A módosításra a 7. cikk (1) bekezdésében foglalt, az ellenőrző szervre vonatkozó rendelkezés törlése miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása: az ellenőrző szervre vonatkozó rendelkezés törlése

Leírás

23. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (1) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással törlésre kerül a felügyeleti szervre vonatkozó rendelkezés.

Indokolás: A törlésre azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós szabályokkal, mivel az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke értelmében az ellenőrző szervre való hivatkozás feltüntetése nem kötelező.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása: a termelőkkel kapcsolatos terminológiai változás

Leírás

24. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás értelmében az olasz „*produttori*” kifejezés helyébe az „*elaboratori*” kifejezés lép a termelőkre való hivatkozás esetében.

Indokolás: A módosításra azoknak a szervezeteknek a pontos meghatározása érdekében van szükség, amelyek a „Prosciutto di Norcia” terméknek a termékleírás 4. cikkében („Az előállítás módja” [„*Metodo di elaborazione*”]) szabályozott feldolgozását végzik.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása: a termelési láncban működő szervezetek

Leírás

25. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a „Prosciutto di Norcia” termelési láncának részét képező szervezeteket egészíti ki a csomagolókkal és a szeletelőkkel.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert a „Prosciutto di Norcia” forgalmazásának a termékleírás 8. cikkében említett különböző formái megkövetelik, hogy a csomagolókat és a szeletelőket ellenőrzési célból felvegyék az OFJ termelési láncában működő szervezetek jegyzékébe.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása: a származás igazolására vonatkozó rendelkezés

Leírás

26. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással bekerült egy hivatkozás a termék nyomonkövethetőségére (a lánc teljes hosszában), amelyet a termelési folyamat szakaszaiból származó bemenetek és kimenetek nyomon követése garantál.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a származás igazolására vonatkozó rendelkezés összhangba kerüljön az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 20. cikkével.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a 8. cikk címének módosítása

Leírás

27. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Leírás: A módosítás során a „címkézés” szóval egészült ki a 8. cikk címe.

Indokolás: A módosítás helyénvaló, mivel a 8. cikk a „Prosciutto di Norcia” címkézésére vonatkozó szabályokat is tartalmazza.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a „Prosciutto di Norcia” azonosítása

Leírás

28. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését, valamint az egységes dokumentum 4.5. és 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a „Prosciutto di Norcia” terméket megfelelőségi jelöléssel és/vagy az azt kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközzel hozzák forgalomba, így a „tanúsító jelzés” kifejezés törlésre kerül.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a termékleírás egyértelművé tegye és megerősítse a „Prosciutto di Norcia” azonosítását, és a jelzésre való általános hivatkozást a megfelelőségi jelölésre és/vagy az azt kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközre való kifejezett hivatkozással váltsa fel. Ez nagyobb egyértelműséget biztosít, ami hasznos a gazdasági szereplők, a fogyasztók és az ellenőrzési rendszer számára, többek között a technológiai fejlődéssel összhangban. [Lásd a 19. és 20. sz. módosítást.]

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: grafikus sablon a megfelelőségi jelöléshez

Leírás

29. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás grafikus sablont vezet be a megfelelőségi jelöléshez.

Indokolás: Grafikus sablont kell bevezetni a megfelelőségi jelöléshez (a termelők által már használttal összhangban), hogy a „Prosciutto di Norcia” azonnal felismerhető és megkülönböztethető legyen.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a megfelelőségi jelölés grafikus sablonjának a jellemzői

Leírás

30. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás grafikus sablont vezet be a megfelelőségi jelöléshez, megadva annak teljes méretét és egyes részeinek méreteit.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a megfelelőségi jelölés helyes és egységes megjelenítését, ezáltal segítve a „Prosciutto di Norcia” eredetiségének, valamint megkülönböztethetőségének és felismerhetőségének biztosítását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a megfelelőségi jelölés leírása

Leírás

31. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás részletes leírást vezet be a megfelelőségi jelöléshez.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy lehetővé váljon a megfelelőségi jelölés helyes, egységes és pontos megjelenítése, ami hasznos a gazdasági szereplők, a fogyasztók és az ellenőrzési rendszer számára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a megfelelőségi jelölés alkalmazásának folyamata

Leírás

32. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza a sertéscombnak azt a részét, amelyen a beégetett megfelelőségi jelzést fel kell tüntetni, feltéve, hogy a 6. cikkben megállapított követelmények teljesülnek, valamint lehetővé teszi, hogy a jelölést a lapos külső felületen kívül a sonka kérgének más részein is megjelenítsék.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a „Prosciutto di Norcia” megkülönböztethető legyen a fogyasztók számára, és megkönnyítse a gazdasági szereplők és az ellenőrző szervezet munkáját. A jelölésnek a lapos külső felületen kívül a kéreg egyes részein történő megismétlésének lehetősége annak biztosítására irányul, hogy a megfelelőségi jelölés mindig jelen legyen, akkor is, ha a terméket egészben, kicsontozott sonkaként vagy darabolva készítik el.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a „Prosciutto di Norcia” azonosító eszközeinek specifikációja

Leírás

33. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdését és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás egyértelművé teszi, hogy a rendelkezés a megfelelőségi jelölésre hivatkozik, és hozzáteszi, hogy a megfelelőségi jelölést kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszköznek jelen kell lennie, amikor a terméket egészben, kicsontozott sonkaként vagy darabolva készítik el.

Indokolás: A módosításra annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a „Prosciutto di Norcia” nyomon követhető és visszakövethető legyen azokban az esetekben is, amikor az eszközöket a megfelelőségi jelöléssel együtt vagy ahelyett használják, a technológiai fejlődéssel összhangban.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a szeletelt „Prosciutto di Norcia” címkézése

Leírás

34. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a szeletelt „Prosciutto di Norcia” csomagolásának címkézésére vonatkozó rendelkezéseket illeszt be, amelyek értelmében a csomagoláson meg kell jeleníteni a „Prosciutto di Norcia IGP” [OFJ] elnevezést tartalmazó, a 4. ábrán szereplő logót.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy lehetővé váljon a logó helyes, egységes és pontos megjelenítése a szeletelt „Prosciutto di Norcia” csomagolásán, ami hasznos a gazdasági szereplők, a fogyasztók és az ellenőrzési rendszer számára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: grafikus sablon a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logójához

Leírás

35. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás grafikus sablont vezet be a „Prosciutto di Norcia” logójához, amelyet akkor kell használni, ha a terméket szeletelve hozzák forgalomba.

Indokolás: Egy grafikus sablon bevezetése, amely összhangban van a termelők által már használttal, annak biztosításához szükséges, hogy az oltalom alatt álló termék azonnal felismerhető és megkülönböztethető legyen, akkor is, ha szeletelt „Prosciutto di Norcia” termékként forgalmazzák.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logójának specifikációja

Leírás

36. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza a logó minimális magasságát (22 mm) és szélességét (30 mm) a szeletelt „Prosciutto di Norcia” címkéin, és kimondja, hogy ha a logót a termékleírásban meghatározott minimális méreteknél nagyobb méretben reprodukálják, a magasság és a szélesség aránya nem változtatható meg.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a „Prosciutto di Norcia” logójának egységes használatát, biztosítva annak olvashatóságát és felismerhetőségét, valamint védve a termék imázsát. A minimális méretek meghatározása, valamint annak előírása, hogy a magasság és a szélesség egymáshoz képest arányos maradjon, megakadályozza a nem megfelelő reprodukciókat, és ezáltal hozzájárul az OFJ megkülönböztethetőségének biztosításához.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logójának méretei

Leírás

37. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás grafikus sablont nyújt a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logójához, a logó minimális magasságával és szélességével, valamint az azon szereplő szavak magasságával együtt (5. ábra).

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a logó megfelelő megjelenítését a szeletelt termékek címkéin, ezáltal segítve a „Prosciutto di Norcia” megkülönböztethetőségének és felismerhetőségének biztosítását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logójának megkülönböztethetőségére vonatkozó szabályok

Leírás

38. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás szabályokat vezet be arra vonatkozóan, hogy a szeletelt „Prosciutto di Norcia” címkéin a logó körül legalább mekkora helyet kell üresen hagyni.

Indokolás: A módosítás biztosítja, hogy a szeletelt termék címkéjén szereplő logó megfelelően látható és felismerhető legyen; ezzel elkerülhető, hogy más képi vagy szöveges anyagok zavaróan hassanak a logóra, ami hozzájárul a „Prosciutto di Norcia” megkülönböztethetőségének és megjelenésbeli egységességének biztosításához.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a szeletelt „Prosciutto di Norcia” termék címkéjén a logóhoz szükséges pufferterület

Leírás

39. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás megadja a „Prosciutto di Norcia” logóját, valamint ezzel együtt a grafikus előírásokat a pufferterületre vonatkozóan, amelyet a szeletelőknek szabadon kell hagyniuk a logó körül a szeletelt „Prosciutto di Norcia” címkéin (6. ábra).

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a logó olyan módon történő reprodukálását a szeletelt termékek címkéin, amellyel biztosítani lehet a „Prosciutto di Norcia” megkülönböztethetőségét és felismerhetőségét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logójának színei

Leírás

40. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás szabályokat vezet be arra vonatkozóan, hogy a szeletelt „Prosciutto di Norcia” címkéin a logón milyen színeket lehet használni.

Indokolás: A módosításra annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a szeletelt „Prosciutto di Norcia” logója egységesen reprodukálható legyen, hozzájárulva a termék megkülönböztethetőségének és felismerhetőségének biztosításához.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: az OFJ európai uniós szimbóluma

Leírás

41. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (4) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás rendelkezést vezet be az Európai Unió OFJ szimbólumának a „Prosciutto di Norcia” elnevezéssel együtt történő használatára vonatkozóan.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (3) bekezdésével való összhangot.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása: grafikus sablon a „Prosciutto di Norcia” logójához

Leírás

42. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás grafikus sablont vezet be a „Prosciutto di Norcia” OFJ logójához [lásd a 35. sz. módosítást].

Indokolás: Grafikus sablont kell bevezetni (a termelők által már használttal összhangban), hogy a „Prosciutto di Norcia” azonnal felismerhető és megkülönböztethető legyen.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 9. cikk módosítása: a „Kapcsolat a környezettel” című rendelkezés bevezetése

Leírás

43. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Leírás: A módosítás a termékleírásba egy új, „Kapcsolat a környezettel” című 9. cikket vezet be, amely leírja, hogy a „Prosciutto di Norcia” hogyan kapcsolódik a környezethez, megismételve az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* 2016. április 29-én közzétett egységes dokumentum (2016/C 153/11) 4. szakaszában megadott információkat.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy összhangba hozza a termékleírást az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkének (1) bekezdésében előírt hatályos európai uniós szabályokkal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Prosciutto di Norcia”

Uniós hivatkozási szám: PGI-IT-1554-AM01 – 2026.7.30.

1. **Elnevezés(ek)**

„Prosciutto di Norcia”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Prosciutto di Norcia” OFJ nyers, érlelt sonka, amikor elhelyezik rajta a megfelelőségi jelölést és/vagy az azt kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközöket, jellegzetes „körte” alakú, súlya legalább 8,5 kg, vágáskor tömör, színe a rózsaszínestől a vörösig változhat. Illata jellegzetes, enyhén fűszeres, íze aromás, de nem sós.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Prosciutto di Norcia” előállítási és érlelési műveleteit az 5. pontban meghatározott előállítási területen kell végezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Prosciutto di Norcia” kicsontozott, darabolt, változó formájú és súlyú darabokra vágott vagy szeletelt formában bocsátható fogyasztásra. A felsorolt terméktípusok arra alkalmas, megfelelően lezárt és felcímkézett tárolóedényekben vagy élelmiszer-csomagolóanyagokban hozhatók forgalomba. A kicsontozott vagy darabolt formában fogyasztásra bocsátott sonkán a beégetett megfelelőségi jelzésnek mindig láthatónak kell maradnia, és/vagy az azt kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszköznek jelen kell lennie.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Prosciutto di Norcia” úgy bocsátható forgalomba, ha el van látva a terméket azonosító megfelelőségi jelöléssel (és/vagy az azt kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközzel). A jelölés, amelyet beleégetnek a termékbe, a „Prosciutto di Norcia IGP” [OFJ] elnevezést tartalmazó logóból áll, az alábbiak szerint:



A címkén, a rajta szereplő minden más felirattól világosan megkülönböztethető módon, nem kitörölhető betűkkel fel kell tüntetni a „Prosciutto di Norcia” földrajzi jelzést, utána az „Indicazione geografica protetta” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] feliratnak és/vagy az IGP [OFJ] rövidítésnek is szerepelnie kell, annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák, valamint ezekkel együtt a hatályos uniós jogszabályoknak megfelelően az Európai Unió OFJ szimbólumát is meg kell jeleníteni. A fenti jelöléseket a termék logójával együtt kell használni, az alábbiak szerint:



Ezeket tilos kiegészíteni bármely, kifejezetten elő nem írt minősítéssel.

Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a vásárlókat megtévesztő jelentése, valamint a sertéstelep nevének feltüntetése, ahonnan a termék származik.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Prosciutto di Norcia” előállítási területe Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto és Poggiodomo települések 500 m tengerszint fölötti magasság fölött elhelyezkedő területeit foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

Az 5. cikkben körülírt előállítási terület az alábbiakkal jellemezhető: magas, a tenger felől érkező nedves levegő beáramlását megakadályozó hegyhátak, továbbá az esővíz elvezetésének kedvező, nagy mennyiségben megtalálható mészkő-képződmények. Az említett tulajdonságok a helyi lakosoknak a pásztorkodó életmódban és a sertés-feldolgozásban az idők során szerzett tapasztalatainak, valamint szaktudásának köszönhetően a földrajzi területen kialakulhattak a minőségi sonka előállításához szükséges optimális természeti és emberi tényezők.

A „Prosciutto di Norcia” vágási felülete tömör, színe a rózsaszínes és a vörös között változik, illata jellegzetes, enyhén fűszeres, íze aromás, de nem sós.

A „Prosciutto di Norcia” tulajdonságai az előállításra jellemző emberi tényezőkön kívül szorosan kapcsolódnak a környezeti körülményekhez is. A terület természetes környezete – éghajlati jellemzői, valamint a talaj fent ismertetett tulajdonságai miatt – különösen kedvező a sonka érleléséhez. Ezenkívül a sertéshús tartósításának művészete a Nursino vidékén már a Római-korban elhíresült. A hegyvidéki szegényes mezőgazdaságnak, nemkülönben a hideg évszak kikényszerítette tétlenségnek köszönhetően a terület lakosai a pásztorkodáshoz kötődő tevékenységekre szakosodtak. Utóbbit a Köztársaság, valamint a Római birodalom idején is támogatták, később az egyházi állam is a szárnyai alá vette, amikor a lazio-i földek valorizálásán dolgozott. A földművesek már jártasak voltak a sertésfélék anatómiájában, levágásában, a hús feldolgozásában és az egyes daraboknak mind a mai napig jellegzetességként fennmaradt tartósításában; a lesózott, érlelt darabokat a környező településeken értékesítették.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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