C/2026/5438

20.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5438)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Prosciutto di Norcia”

ES atsauces numurs: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Prosciutto di Norcia”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Prosciutto di Norcia” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi nav Savienības grozījumi, jo tie neatbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā noteiktajiem kritērijiem, proti, tie:

— neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā;

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā; kā arī

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums 3. punktā "Augšanas posma definīcija"

Apraksts

1. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 6. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – grozījumā kā "audzēšana" ir definēts posms, kas pašreizējā produkta specifikācijā aprakstīts kā cūku nobarošanas posms no 30 kg līdz 80 kg dzīvsvara, precizējot, ka audzēšana notiek pēc zīdīšanas un atšķiršanas.

Pamatojums – ir lietderīgi precizēt audzēšanas posmu, lai skaidri norādītu, ka pastāv šis svarīgais ražošanas metodes posms, kurā cūkas var barot ar visām izejvielām, kas atļautas saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, lai nodrošinātu, ka tiek apmierinātas to uztura, dzīvnieku labturības un veselības vajadzības, un šis posms seko zīdīšanai un atšķiršanai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā "Audzēšanas posmā esošu cūku dzīvsvars"

Apraksts

2. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 6. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu maksimālo svaru pirmā posma beigās, ko tagad sauc par "audzēšanas" posmu, no 80 kg palielina līdz 85 kg.

Pamatojums – minētais palielinājums ir saistīts ar ģenētikas un uztura jomu attīstību un dzīvnieku labturības standartu (Direktīva 2008/120/EK) piemērošanu – to rezultātā ir vispārēji uzlabojusies cūku augšanas spēja.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā "Cūku barošana audzēšanas posmā"

Apraksts

3. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. un 14. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – grozījumā ir apvienotas trīs produkta specifikācijas tabulas attiecībā uz barību, kas atļauta pirmajā posmā (30–80 kg) un otrajā posmā (virs 80 kg), kā arī noteiktās papildu prasības, apvienojot tās "Atļauto izejvielu tabulā", kas ieviesta audzēšanas posmam un ir izmantojama arī nobarošanas posmam.

Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu izejvielu nosaukumi:

— kukurūza itāļu valodā vairs netiek dēvēta par *mais*, bet gan par *granturco*;

— manna tagad tiek saukta par miltiem;

— dehidrēta lucerna tagad tiek saukta par lucernu (kaltēta augstā temperatūrā);

— linsēklu rauši itāļu valodā vairs netiek dēvēti par *lino, expeller*, bet gan par *panello di lino*, un ir pievienots šāds teksts: linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība;

— ābolu un bumbieru izspaidas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesēji tagad tiek sauktas “augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksa nesēji”;

— alus raugu un/vai torulas raugu tagad sauc “raugi”;

— kukurūzas dīgļu ekstrahēšanas miltus (itāļu valodā izmantojot vārdu *mais*) tagad sauc par kukurūzas dīgļu miltiem (itāļu valodā izmantojot vārdu *granturco*),

— destilatoru graudi tagad tiek saukti par žāvētiem destilatoru graudiem un šķīstošajām daļām, precizējot, ka tie “ir produkti, ko iegūst, fermentējot un destilējot labības graudu misu un/vai citus cieti un cukuru saturošus produktus”;

— izejviela “bietes, dehidrēts mīkstums” tagad tiek saukta par dehidrētu biešu mīkstumu;

— siļķu milti tagad tiek saukti par zivju miltiem.

Svītrotas šādas izejvielas:

— attīrīta ceratonija;

— proteīnu lizāti;

— dehidratēti kartupeļi;

— manioka;

— presēts un silosā uzglabāts biešu slapjais mīkstums;

— sezama ekstrahēšanas milti;

— dzīvnieku olbaltumvielas, ja to atļauj Kopienas tiesību akti.

Īpašā atsauce uz auzām ir svītrota.

Mainīti šādu izejvielu daudzumi:

— paniņas tikai audzēšanas posmā (daudzums mainīts uz maksimāli 250 g sausnas uz vienu dzīvnieku dienā);

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %);

— kukurūza (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %);

— sorgo (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— mieži (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— kvieši (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— tritikāle (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— dehidrēts biešu mīkstums (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %);

— lucerna, kas kaltēta augstā temperatūrā (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %);

— lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C (no maksimāli 2 % uz maksimāli 3 %).

Pievienotas šādas izejvielas:

— kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, arī nobarošanas beigu posmā;

— kukurūzas skābbarība, arī nobarošanas beigu posmā;

— veselu kukurūzas vālīšu milti;

— kaltēti destilatoru graudi un šķīstošās vielas, arī nobarošanas beigu posmā;

— linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība;

— tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C, arī nobarošanas beigu posmā;

— produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas;

— grauzdētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši, tikai augšanas posmā.

Izejviela "zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas" ir sadalīta divos ierakstos: "zirņi" un "citas pākšaugu sēklas", un ir palielināts to daudzums ("zirņi" – maksimāli 25 % un "citas pākšaugu sēklas" – maksimāli 10 %).

Sojas ekstrahēšanas milti ir pārdēvēti par produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupas, un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir līdz 20 %.

Saulespuķu ekstrahēšanas milti ir pārdēvēti par produktiem, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, un to izmantojamais daudzums ir palielināts līdz maksimāli 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka produktos, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, saulespuķu sēklas un rapšu sēklas, maksimālais koptauku saturs nedrīkst pārsniegt 2,5 % sausnas.

Ir grozītas norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu, svītrojot norādītos 10 %.

Pievienota iespēja izmantot piedevas.

Ir iekļauta īpaša atsauce uz iespēju barības devu izēdināt šķidrā veidā, izmantojot ūdeni un/vai sūkalas, un/vai paniņas, vai sausā veidā.

Attiecībā uz abiem posmiem ir noteikts, ka maksimālais tauku saturs sausnā ir 7 %.

Ir svītroti kokšķiedras, kopproteīna, pelnu un rauga ķīmiskie parametri, kas izteikti procentos no sausnas barības devā.

Pamatojums – apvienotās "Atļauto izejvielu tabulas" iekļaušana gan audzēšanas, gan nobarošanas posmam un trīs iepriekšējo tabulu svītrošana atvieglo produkta specifikācijas lasāmību un piemērošanu, kā arī atvieglo uzraudzību.

Izejvielu nosaukumi ir mainīti, lai tie atbilstu noteikumiem Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017. Terminoloģija bija jāatjaunina, lai skaidrāk norādītu minētās izejvielas veidu.

Izejvielas "attīrīta ceratonija", "proteīnu lizāti", "dehidrēti kartupeļi", "manioka", "presēts un silosā uzglabāts biešu slapjais mīkstums" un "sezama ekstrakcijas milti" ir svītrotas, jo tehnisku vai ar kvalitāti saistītu iemeslu dēļ vai tādēļ, ka tās ir grūti iegūt vai tām ir zema uzturvērtība, liela svara cūku barošanā tiek izmantotas reti.

"Dzīvnieku olbaltumvielas" ir svītrotas, jo tās vairs netiek izmantotas, ņemot vērā nesen ieviestos normatīvos ierobežojumus gaļas miltiem.

Vārds "auzas" ir svītrots, jo auzas ietilpst mazāk lietotu graudaugu kategorijā.

Kukurūzas glutēna miltu un/vai kukurūzas glutēna barības procentuālais daudzums ir palielināts, jo tā ir izejviela, kurā ir augsts proteīnu saturs un kura ir noderīga uzturā (kopproteīns) un viegli sagremojama.

Paniņu (audzēšanas posmā), kukurūzas, sorgo, kviešu, tritikāles, dehidrēta biešu mīkstuma, lucernas (kaltētas augstā temperatūrā) un produktu, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas, izmantojamais daudzums ir palielināts, jo šīs izejvielas vienmēr ir bijušas liela svara cūku tradicionālā uztura pamatā, kā arī, ņemot vērā pēdējā desmitgadē veiktos uzlabojumus barības nozarē, palīdz cūkām labāk uzņemt šķiedrvielas un uzlabo to dzīvībai svarīgās funkcijas.

Lipīdu ar kušanas temperatūru virs 36 °C izmantošana 3 % līmenī gan audzēšanas, gan nobarošanas beigu posmā ir ieviesta, jo jaunais uztura tauku satura 7 % ierobežojums sausnā apvienojumā ar linolskābes 2 % ierobežojumu nodrošina, ka, nobarošanas beigu posmā izmantojot kausētus cūku taukus, cūkām ar dažādu ģenētisko tipu, kas minēts produkta specifikācijas 3. punktā, izveidojas pietiekami biezs tauku slānis.

Grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši ir pievienoti, jo audzēšanas posmā tie nodrošina cūkām vajadzīgo enerģiju.

Veselu kukurūzas vālīšu miltus, kas satur ļoti daudz šķiedrvielu, izmanto kā kliju alternatīvu šķiedrvielu nodrošināšanai dzīvnieku barībā.

Zirņu procentuālā daudzuma palielinājums nodrošina, ka cūkām veidojas pietiekami biezs tauku slānis, jo atšķirībā no citiem pākšaugiem tajos ir zema uzturvērtību mazinošu vielu koncentrācija.

Linsēklu raušu barība, linsēklu milti un linsēklu miltu barība ir pievienoti, jo šīs izejvielas ir līdzīgas linsēklu raušiem, kuri saglabāti produkta specifikācijā, un iekļautas Komisijas Regulā (ES) 2017/1017.

Kukurūzas skābbarība un ar B vitamīnu bagātie destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas tagad ir izmantojami arī nobarošanas posmā, un tās ir ideālas izejvielas, kas cūkām nodrošina pietiekami biezu tauku slāni, kā arī, ņemot vērā to augsto šķiedrvielu saturu, pieaugušas cūkas tās sagremo daudz labāk nekā jaunas cūkas.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas, – izejvielu sarakstā no jauna ir iekļautas rapšu sēklas, jo progress ģenētikas jomā ir ļāvis selekcionēt jaunas šķirnes, kuras nesatur glikozinolātus un erukskābi (uzturvērtību mazinošas vielas); ieraksts ir formulēts tā, lai tas atbilstu struktūrai, kas izmantota attiecībā uz sojas un saulespuķu produktiem.

Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz minētajiem produktiem attiecās viens ieraksts "rupja maluma rapšu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 1017/2017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "rupja maluma rapšu milti" un "rapšu miltu barība". Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīts daudz dažādu produktu, ko iegūst, ekstrahējot rapšu sēklas; uzskaitīt visas barības sastāvdaļas nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 atjauninašanas gadījumā tās var mainīties. Lai nodrošinātu piemērotu tauku slāni, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %.

Attiecībā uz produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, procentuālais daudzums ir noteikts 20 % apmērā gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā, lai nodrošinātu, ka cūkām ir produkta "Prosciutto di Norcia" ražošanai piemērots tauku slānis. Tā kā koptauku saturs izejvielā ir svarīga īpašība, ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %, un tas ir iekļauts piezīmēs, kas pievienotas aiz tabulas. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts "sojas pupiņu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "sojas pupiņu milti" un "barība no sojas (pupiņu) miltiem". Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīts daudz dažādu produktu, ko iegūst, ekstrahējot sojas pupiņas; tos visus uzskaitīt nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu / grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Attiecībā uz produktiem, kurus iegūst, ekstrahējot saulespuķu sēklas, un kuru daudzums tagad ir noteikts 10 % apmērā, – koptauku saturs izejvielā ir svarīgs, lai nodrošinātu, ka cūkām izveidojas tauku slānis, kas piemērots produkta "Prosciutto di Norcia" ražošanai; tāpēc tabulas piezīmēs ir iekļauts maksimālais koptauku saturs sausnā, proti, 2,5 %. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts "saulgriezes sēklu milti", bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, "saulespuķu sēklu milti" un "barība no saulespuķu sēklu miltiem". Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīts daudz dažādu produktu, ko iegūst, ekstrahējot saulespuķu sēklas; tos visus uzskaitīt nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu / grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām ļauj panākt atbilstību spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem barības jomā, proti, Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktam.

Norāde par barības devas došanas veidiem ļauj lauksaimniekam izvēlēties, kuru metodi izmantot.

Piedevu izmantošana var veicināt gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

Žāvētu destilatoru sauso graudu un šķīstošo daļu definīcija ir precizēta, izmantojot Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.12.9. punktā sniegto formulējumu.

Maksimāli pieļaujamais tauku saturs 7 % gan audzēšanas, gan nobarošanas beigu posmā kopā ar linolskābes satura robežvērtību nodrošina optimālu tauku slāni cūkām, kuras izmanto "Prosciutto di Norcia" ražošanai; šie divi kritēriji ir būtiski, jo ir vai nu palielināts tādu izejvielu (kukurūzas) daudzums, kas var būt tādu tauku avots, kuri var negatīvi ietekmēt cūku tauku slāņa kvalitāti, vai arī šādas izejvielas ir ieviestas (lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, ko tagad atļauts izmantot arī nobarošanas beigu periodā).

Ir lietderīgi svītrot ķīmiskos parametrus kokšķiedrai, kopproteīnam, pelniem un raugam, kas izteikti procentos no sausnas (barības devā), jo izmaiņas izejvielu sarakstā un daudzumos, kā arī ieviestie īpašie parametri nodrošina, ka barības devas ir piemērotas cūkām, kas paredzētas produkta "Prosciutto di Norcia" ražošanai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā "Cūku barošana audzēšanas posmā"

Apraksts

4. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. un 14. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu noteikumos par cūku barošanu otrajā posmā, ko dēvē par nobarošanu, pievienota atsauce uz audzēšanas posmam paredzēto "Atļauto izejvielu tabulu", iekļaujot noteiktus ar nobarošanas posmu saistītus precizējumus.

Pamatojums – grozījums nodrošina skaidru priekšstatu par barību, kas atļauta arī nobarošanas beigu posmā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā "Cūkas liemeņa svars"

Apraksts

5. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 17. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu kritēriju par partijas vidējo dzīvsvaru 160 kg +/– 10 % aizstāj ar atsevišķa smaga cūkas liemeņa svaru no 110,1 kg līdz 180,0 kg.

Pamatojums – dzīvsvara svītrošana un atsevišķa liemeņa svara kritērija iekļaušana ļauj precīzāk pārbaudīt katras nokautās cūkas atbilstību prasībām, jo šī metode ir pārredzamāka, precīzāka, mērķorientētāka un kopumā labāka. Cūku svara pieaugums ir saistīts ar pašreizējo cūkkopības tendenci Eiropā, un to veicina uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un uzturs.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā "Atestācijas noteikuma atcelšana attiecībā uz pārvietotām cūkām"

Apraksts

6. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 18. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek svītrots noteikums par jautājumiem, kas lauksaimniekiem jāapliecina attiecībā uz cūkām, kuras tiek pārvietotas starp ganāmpulkiem vai nogādātas kautuvēs.

Pamatojums – šis noteikums ir jāsvītro, jo tas attiecas uz kontroles sistēmu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā “Cūku liemeņu komercklases”

Apraksts

7. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 19. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu attiecībā uz smago cūku liemeņu iedalījumu klasēs formulējums “caurmērā ietilpst” tiek aizstāts ar formulējumu “ietilpst”.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem precīzāk norādītu, kurās klasēs ietilpst “Prosciutto di Norcia” ražošanā izmantotie liemeņi.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā “Atestācijas noteikuma svītrošana attiecībā uz kaušanas posmu”

Apraksts

8. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 20. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek svītroti noteikumi par jautājumiem, par kuriem ir atbildīgas kautuves, un par katras izejvielu partijas atbilstības apliecinājumu.

Pamatojums – šis noteikums ir jāsvītro, jo tas attiecas uz kontroles sistēmu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 3. punktā “Cūkas liemeņa svara un klasifikācijas dokumentēšanas laiks”

Apraksts

9. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta 20. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu iekļauj noteikumu, saskaņā ar kuru dati par atsevišķu liemeņu svaru un klasifikāciju ir jāreģistrē kaušanas laikā.

Pamatojums – ar grozījumu tiek precizēts brīdis, kad ir jāreģistrē svars un klasifikācija, lai atvieglotu saistītās pārbaudes.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā “Noteikumi par muskuļu daudzumu ciskā”

Apraksts

10. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu muskuļotās daļas maksimālais garums aiz ciskas kaula galvas [*pallino*] tiek palielināts no 6 cm līdz 9 cm.

Pamatojums – šis grozījums ir nepieciešams, ņemot vērā liemeņu svara un līdz ar to arī "Prosciutto di Norcia" ražošanā izmantoto svaigo cisku izmēra pielielināšanos.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā "Pārstrādes sākumā uzliekamā zīmoga ieviešana"

Apraksts

11. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu produkta specifikācijā tiek ieviests zīmogs, kas pārstrādes sākumā jāuzliek ciskām, apstrādes sākumā jāpiestiprina "Prosciutto di Norcia" ražošanai piemērotajām ciskām, kā arī ir iekļauts zīmoga apraksts un norādīts, kāda informācija uz tā jāietver.

Pamatojums – zīmogs kalpo par identifikācijas līdzekli, kas ļauj precīzi noteikt apstrādes sākumu, tostarp lai varētu efektīvi pārbaudīt, vai ir ievērotas prasības par "Prosciutto di Norcia" minimālo nogatavināšanas periodu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā "Pārstrādes sākumā uzliekamā zīmoga grafiskā veidne"

Apraksts

12. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu ievieš "Prosciutto di Norcia" apstrādes sākumā piestiprināmā zīmoga grafisko veidni (1. attēls), kā arī norādes par zīmoga kopējiem izmēriem un tā atsevišķo elementu izmēriem.

Pamatojums – ieviešot grafisko veidni un un detalizētas norādes par zīmoga izmēriem, tiek nodrošināts, ka apstrādes sākumā piestiprināmais zīmogs tiek izgatavots pareizi un atbilstoši paredzētajam lietojumam.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā "Identifikācijas ierīces, ko izmanto pārstrādes sākumā uzliktā zīmoga vietā vai kopā ar to"

Apraksts

13. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek pievienota iespēja izmantot identifikācijas ierīces, kas aizstāj zīmogu vai ko izmanto kopā ar zīmogu, kuru uzliek pārstrādes sākumā.

Pamatojums – tādu identifikācijas ierīču izmantošana, kas aizstāj zīmogu vai ko ražotājs izmanto kopā ar zīmogu, kuru ražotājs uzliek pārstrādes sākumā, ļauj lietot citus "Prosciutto di Norcia" izsekošanas un identificēšanas rīkus atbilstoši tehnoloģiju attīstībai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā “Piparu daudzumi, ko izmanto cisku sālīšanas posmā”

Apraksts

14. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 4. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu sālīšanas posmā paredzēto neliela piparu daudzuma izmantošanu aizstāj ar piparu izmantošanu 0,5–2 % apmērā no kopējā katras ciskas sālīšanai izmantotā sāls daudzuma.

Pamatojums – grozījums ļauj precīzi noteikt sālīšanas posmā izmantojamo piparu daudzumu, tādējādi padarot produkta specifikāciju skaidrāku, kas ir lietderīgi gan ražotājiem, gan kontroles sistēmas darbībai un palīdz nodrošināt, ka produktam piemīt 6. pantā minētās organoleptiskās īpašības.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā “Piparu izmantošanas nosacījumi cisku sālīšanas posmā”

Apraksts

15. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 4. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek svītrots nosacījums, ka sālīšanas posmā pipari jāizmanto tikai tad, ja tie nav izmantoti pārklājuma veidošanā [*stuccatura*], tādējādi nosakot, ka tagad piparu izmantošana ir obligāta visos gadījumos.

Pamatojums – grozījums ir pamatots ar apsvērumu, ka ir lietderīgi panākt, lai, patērējot produktu, vēl vairāk izceltos produkta specifikācijas 6. pantā minētās “Prosciutto di Norcia” organoleptiskās īpašības; tas atbilst tirgus pieprasījumam, kurā par svarīgu tiek uzskatīts “Prosciutto di Norcia” raksturīgais viegli pikants aromāts.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā “Ķiploku izmantošana cisku sālīšanas posmā”

Apraksts

16. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 4. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek ieviesta iespēja “Prosciutto di Norcia” ražošanā izmantoto cisku sālīšanas posmā lietot ķiplokus, kuru procentuālais daudzums nepārsniedz 2 % no kopējā sāls daudzuma, kas izmantots katrai ciskai sālīšanas laikā.

Pamatojums – grozījums ir lietderīgs, jo iespēja izmantot ķiplokus var palīdzēt iegūt “Prosciutto di Norcia” raksturīgo viegli pikanto aromātu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā “Cisku sālīšanas otrā posma ilgums”

Apraksts

17. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 6. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu otrā sālīšanas posma ilguma diapazons tiek palielināts no 9–18 dienām līdz 7–22 dienām.

Pamatojums – šis grozījums ļauj optimizēt otro sālīšanas posmu, pamatojoties uz rūpīgu produkta novērtējumu un un ņemot vērā tādus faktorus kā tendence samazināt sāls daudzumu saskaņā ar Pasaules Veselības organizācijas ieteikumiem par uzturvērtību, kā arī liemeņu svara un līdz ar to “Prosciutto di Norcia” ražošanā izmantoto svaigo cisku svara palielināšanās, lai nodrošinātu, ka produktam piemīt produkta specifikācijas 6. punktā minētās organoleptiskās īpašības.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā “Ciskas izturēšanas posma ilgums”

Apraksts

18. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 7. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu izturēšanas posma minimālais ilgums tiek samazināts no 2,5 mēnešiem līdz 2 mēnešiem.

Pamatojums – grozījums nepieciešams, lai ražotāji varētu pielāgot cisku izturēšanas posma ilgumu, pamatojoties uz to lielumu un pārstrādes īpašībām; tas ļauj ražotājiem labāk novērtēt optimālo gaļas izžūšanas pakāpi attiecībā pret “Prosciutto di Norcia” ražošanai piemēroto cisku svaru.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā “Atbilstības zīmes uzlikšanas laiks”

Apraksts

19. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu precizē, ka nogatavināšanas beigās produktam “Prosciutto di Norcia”, kas atbilst produkta specifikācijā noteiktajām prasībām, ir jāuzliek 8. punktā aprakstītā atbilstības zīme.

Pamatojums – grozījuma mērķis ir skaidri noteikt posmu, kurā skaidri noteikt posmu, kurā AĢIN produkta specifikācijas prasībām atbilstošajiem šķiņķiem uzliek atbilstības zīmi, tādējādi nodrošinot interpretācijas skaidrību un produkta izsekojamību, tostarp kontroles sistēmas vajadzībām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā “Identifikācijas ierīces, ko izmanto atbilstības zīmes vietā vai kopā ar to”

Apraksts

20. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu ir pievienota iespēja atbilstības zīmes vietā vai kopā ar to izmantot identifikācijas ierīces.

Pamatojums – tādu identifikācijas ierīču izmantošana, ko ražotājs izmanto atbilstības zīmes vietā vai kopā ar to, ļauj lietot citus “Prosciutto di Norcia” izsekošanas un identificēšanas rīkus atbilstoši tehnoloģiju attīstībai.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 6. punktā “Brīdis, kad produktam jāpiemīt fizikālajām un organoleptiskajām īpašībām”

Apraksts

21. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.5. un 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu precizē, ka “Prosciutto di Norcia” fizikālās un organoleptiskās īpašības ir tās īpašības, kas produktam piemīt brīdī, kad tam uzliek atbilstības zīmi un/vai identifikācijas ierīci, kuru izmanto tās vietā vai kopā ar to, tādējādi nosakot produkta piemērotību laišanai tirgū.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai precizētu brīdi, kad “Prosciutto di Norcia” jāpiemīt fizikālajām un organoleptiskajām īpašībām, lai tas būtu piemērots laišanai tirgū kā ar AĢIN apzīmēts produkts. Ar to precizē saikni starp atbilstības pārbaudi un atbilstības zīmes un/vai tās vietā vai kopā ar to izmantotās identifikācijas ierīces uzlikšanu. Tas ir noderīgi uzņēmējiem un kontroles sistēmai.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā “7. punkta virsraksta maiņa”

Apraksts

22. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu produkta specifikācijas 7. punkta virsraksts tiek mainīts no “Kontrole” uz “Izcelsmes apliecinājums”.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, ņemot vērā to, ka ir svītrots 7. punkta 1. apakšpunkta noteikums par kontroles struktūru.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā “Noteikuma par kontroles struktūras svītrošana”

Apraksts

23. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta 1. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu svītro noteikumu par kontroles iestādi.

Pamatojums – svītrošana ir atjauninājums, kas vajadzīgs, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, jo saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 49. pantu atsauces uz kontroles struktūru nav obligātas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā "Terminoloģiskas izmaiņas attiecībā uz ražotājiem"

Apraksts

24. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu itāļu termins "*produttori*" tiek aizstāts ar terminu "*elaboratori*", lai apzīmētu ražotājus.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai precīzi norādītu subjektus, kas veic "Prosciutto di Norcia" pārstrādi, ko reglamentē produkta specifikācijas 4. punkts (Ražošanas metode [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā "Subjekti, kas darbojas ražošanas ķēdē"

Apraksts

25. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu fasētāji un šķēlētāji tiek iekļauti "Prosciutto di Norcia" ražošanas ķēdē.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, jo produkta specifikācijas 8. punktā minētie dažādie veidi, kādos "Prosciutto di Norcia" var laist tirgū, rada nepieciešamību kontroles nolūkā AĢIN ražošanas ķēdē iesaistīto subjektu sarakstos iekļaut arī fasētājus un šķēlētājus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā "Noteikums par izcelsmes apliecinājumu"

Apraksts

26. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu iekļauj atsauci uz produkta izsekojamību (visā ķēdē), ko garantē ražošanas procesa posmu izejmateriālu un izlaides uzraudzība.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai noteikumu par izcelsmes apliecinājumu saskaņotu ar Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 20. pantu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “8. punkta virsraksta maiņa”

Apraksts

27. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu 8. punkta virsrakstam pievieno vārdu “marķējums”.

Pamatojums – grozījums ir lietderīgs, jo 8. punktā ir iekļauti arī noteikumi par “Prosciutto di Norcia” marķēšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā ““Prosciutto di Norcia” identifikācija”

Apraksts

28. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.5. un 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu precizē, ka “Prosciutto di Norcia” laiž apgrozībā ar atbilstības zīmi un/vai identifikācijas ierīci, ko izmanto atbilstības zīmes vietā vai kopā ar to, tādējādi svītrojot frāzi “īpaša zīme”.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai produkta specifikācijā precizētu un uzlabotu “Prosciutto di Norcia” identifikāciju, aizstājot vispārīgo atsauci uz zīmi ar nepārprotamu atsauci uz atbilstības zīmi un/vai identifikācijas ierīci, kas izmantota zīmes vietā vai kopā ar to. Tas nodrošina lielāku skaidrību, kas ir noderīga uzņēmējiem, patērētājiem un kontroles sistēmai, tostarp atbilstoši tehnoloģiju attīstībai. [Sk. 19. un 20. grozījumu]

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Atbilstības zīmes grafiskā veidne”

Apraksts

29. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu ievieš atbilstības zīmes grafisku veidni.

Pamatojums – atbilstības zīmes grafiskās veidnes ieviešana saskaņā ar ražotāju jau izmantoto paraugu ir nepieciešama, lai nodrošinātu, ka “Prosciutto di Norcia” ir uzreiz atpazīstams un nepārprotami atšķirīgs.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Atbilstības zīmes grafiskās veidnes īpašības”

Apraksts

30. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu ievieš atbilstības zīmes grafisku veidni, norādot tās kopējos izmērus un atsevišķu daļu izmērus.

Pamatojums – šis grozījums ļauj pareizi un vienveidīgi atveidot atbilstības zīmi, tādējādi palīdzot nodrošināt "Prosciutto di Norcia" autentiskumu, atšķirtspēju un atpazīstamību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā "Atbilstības zīmes apraksts"

Apraksts

31. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek ieviests detalizēts atbilstības zīmes apraksts.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu pareizu, vienādu un precīzu atbilstības zīmes atveidojumu, kas ir noderīgi uzņēmējiem, patērētājiem un kontroles sistēmai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā "Atbilstības zīmes uzlikšanas kārtība"

Apraksts

32. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.5. punktu.

Apraksts – grozījumā precizēta ciskas daļa, uz kuras, ja ir izpildītas 6. panta prasības, atbilstības zīme jāuzliek ar iededzināšanu, un atļauts zīmi iededzināt arī uz citām šķiņķa ādas daļām, ne tikai uz plakanās ārējās virsmas.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu, ka "Prosciutto di Norcia" ir patērētājiem nepārprotami atšķirams, un atvieglotu uzņēmēju un kontroles struktūras darbu. Iespēja atkārtoti uzlikt zīmi arī uz citām ādas daļām, ne tikai uz plakanās ārējās virsmas, ir paredzēta, lai nodrošinātu, ka atbilstības zīme vienmēr ir saglabāta – arī tad, ja produktu gatavo kā veselu atkaulotu šķiņķi vai sadala gabalos.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā "Prosciutto di Norcia" identifikācijas ierīču specifikācijas"

Apraksts

33. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.5. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek precizēts, ka noteikums attiecas uz atbilstības zīmi, un papildus noteikts, ka identifikācijas ierīcei, ko izmanto atbilstības zīmes vietā vai kopā ar to, ir jābūt uz produkta arī tad, ja to sagatavo kā veselu atkaulotu šķiņķi vai sadala porcijās.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu, ka "Prosciutto di Norcia" ir izsekojams un identificējams arī gadījumos, kad atbilstoši tehnoloģiju attīstībai identifikācijas ierīces izmanto kopā ar atbilstības zīmi vai tās vietā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Iepriekš šķēlēs sagriezta “Prosciutto di Norcia” marķēšana”

Apraksts

34. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu iekļauj noteikumus par šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” iepakojumu marķēšanu ar 4. attēlā norādīto logotipu, kurā iekļauts nosaukums “Prosciutto di Norcia IGP” [AĢIN].

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu pareizu, vienādu un precīzu logotipa atveidojumu uz šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” iepakojumiem, un tas ir noderīgi uzņēmējiem, patērētājiem un kontroles sistēmai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Grafiska veidne šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” logotipam”

Apraksts

35. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu ievieš grafisku “Prosciutto di Norcia” logotipa veidni, kas jāizmanto, kad tirgo iepriekš šķēlēs sagrieztu produktu.

Pamatojums – grafiskās veidnes ieviešana atbilstoši ražotāju jau izmantotajam paraugam ir nepieciešama, lai nodrošinātu, ka aizsargātais produkts ir uzreiz atpazīstams un nepārprotami atšķirams arī tad, ja “Prosciutto di Norcia” tirgo iepriekš sagrieztu šķēlēs.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Šķēlēs iepriekš sagriezta “Presciutto di Norcia” logotipa specifikācijas”

Apraksts

36. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu nosaka iepriekš šķēlēs sagriezta “Prosciutto di Norcia” etiķetēs izmantotā logotipa minimālo augstumu (22 mm) un platumu (30 mm) un paredz, ka, ja logotipu atveido izmēros, kas pārsniedz produkta specifikācijā noteiktos minimālos izmērus, augstuma un platuma attiecību nedrīkst mainīt.

Pamatojums – grozījums ļauj “Prosciutto di Norcia” logotipu izmantot vienveidīgi, nodrošinot, ka tas ir salasāms un atpazīstams un aizsargā produkta tēlu. Minimālo izmēru noteikšana un prasība saglabāt augstuma un platuma savstarpējo proporciju, novērš nepiemērotu logotipa atveidošanu, tādējādi palīdzot nodrošināt AĢIN atšķirtspēju.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Šķēlēs iepriekš sagriezta “Presciutto di Norcia” logotipa izmēri”

Apraksts

37. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek izveidota šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” logotipa grafiskā veidne un noteikts logotipa minimālais augstums un platums, kā arī tajā iekļauto vārdu augstumus (5. attēls).

Pamatojums – šis grozījums ļauj pareizi atveidot logotipu šķēlēs iepriekš sagriezta produkta marķējumā, tādējādi palīdzot nodrošināt “Prosciutto di Norcia” atšķirtspēju un atpazīstamību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Noteikumi par šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” logotipa atšķirtspēju”

Apraksts

38. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek ieviesti noteikumi par minimālo vietu, kas jāatstāj tukša ap logotipu šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” marķējumā.

Pamatojums – grozījums nodrošina, ka logotips šķēlēs iepriekš sagriezta produkta marķējumā ir pienācīgi redzams un atpazīstams; tas novērš attēlu vai teksta radītus traucējumus, palīdzot nodrošināt “Prosciutto di Norcia” atšķirīgumu un vizuālo viendabīgumu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Logotipa buferzona šķēlēs iepriekš sagriezta “Presciutto di Norcia” marķējumā”

Apraksts

39. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek norādīts “Prosciutto di Norcia” logotips ar grafiskām specifikācijām attiecībā uz buferzonu, kas šķēlētājiem jāatstāj brīva ap logotipu šķēlēs iepriekš sagriezta “Prosciutto di Norcia” marķējumā (6. attēls).

Pamatojums – šis grozījums ļauj atveidot logotipu šķēlēs iepriekš sagriezta produkta marķējumā veidā, kas nodrošina “Prosciutto di Norcia” atšķirtspēju un atpazīstamību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā “Šķēlēs iepriekš sagriezta “Presciutto di Norcia” logotipa krāsas”

Apraksts

40. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek ieviesti noteikumi par logotipa krāsām šķēlēs iepriekš sagriezta "Prosciutto di Norcia" marķējumā.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu, ka šķēlēs iepriekš sagriezta "Prosciutto di Norcia" logotipu var atveidot vienveidīgi, tā palīdzot nodrošināt produkta atšķirīgumu un atpazīstamību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā "Eiropas Savienības AĢIN simbols"

Apraksts

41. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 4. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek ieviests noteikums par Eiropas Savienības AĢIN simbola izmantošanu kopā ar nosaukumu "Prosciutto di Norcia".

Pamatojums – šis grozījums nodrošina saskaņošanu ar Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 3. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā ""Prosciutto di Norcia" logotipa grafiskā veidne"

Apraksts

42. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 5. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu ievieš grafisku veidni AĢIN "Prosciutto di Norcia" logotipam [sk. 35. grozījumu].

Pamatojums – grafiskās veidnes ieviešana saskaņā ar ražotāju jau izmantoto paraugu ir nepieciešama, lai nodrošinātu, ka "Prosciutto di Norcia" ir uzreiz atpazīstams un atšķirīgs.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 9. punktā "Noteikuma "Saikne ar vidi" ieviešana"

Apraksts

43. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu produkta specifikācijā tiek ieviests jauns 9. punkts "Saikne ar vidi", kurā aprakstīts, kā "Prosciutto di Norcia" ir saistīts ar vidi, atkārtojot informāciju, kas sniegta 2016. gada 29. aprīlī *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* 2016/C 153/11 publicētā vienotā dokumenta 4. iedaļā.

Pamatojums – šis grozījums ir nepieciešams, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kas noteikti Regulas (ES) 2024/1143 49. panta 1. punktā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Prosciutto di Norcia”

ES atsauces numurs: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Prosciutto di Norcia”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar AĢIN “Prosciutto di Norcia” apzīmētais produkts ir sālīts un nogatavināts šķiņķis, kuram brīdī, kad tam uzliek atbilstības zīmi un/vai identifikācijas ierīces, ko izmanto zīmes vietā vai kopā ar to, ir bumbierveida forma, kurš sver ne mazāk kā 8,5 kg un griezuma vietā izskatās blīvs un kura krāsa ir iesārta līdz sarkana. Tam raksturīgs tipisks, nedaudz pikants aromāts, tā garša ir piesātināta, bet ne sāļa.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

“Prosciutto di Norcia” ražošana un nogatavināšana jāveic 5. punktā norādītajā ražošanas teritorijā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu “Prosciutto di Norcia” patērēšanai var piedāvāt atkaulotu, sadalītu porcijās, sagrieztu dažādas formas un dažāda svara gabalos vai sagrieztu šķēlēs. Šādos noformējumos produktu tirdzniecībā var piedāvāt iepriekš iepakotu atbilstošā tarā vai pārtikas plēvē, kas ir pienācīgi aizdarīti un marķēti. Gatavojot veselu atkaulotu šķiņķi vai tā daļas, iededzinātajai atbilstības zīmei vienmēr jābūt redzamai un/vai identifikācijas ierīcei, ko izmanto zīmes vietā vai kopā ar to, jāpaliek piestiprinātai / uzliktai.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Prosciutto di Norcia" nodod patēriņam ar produktu identificējošu atbilstības zīmi un/vai identifikācijas ierīci, kas izmantota zīmes vietā vai kopā ar to. Zīmi, kas uzlikta iededzinot, veido logotips ar nosaukumu "Prosciutto di Norcia IGP" [AĢIN], kā norādīts turpmāk.



Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Prosciutto di Norcia" jābūt atveidotai ar skaidri salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem, kas nepārprotami atšķiras no jebkādiem citiem marķējumā esošiem uzrakstiem, un turpat aiz tās jānorāda uzraksts "Indicazione geografica protetta" ["Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde"] un/vai tā saīsinājums itāļu valodā "IGP", kam jābūt pārtulkotam tirdzniecības galamērķa valsts valodā, kā arī ir jānorāda Savienības AĢIN simbols, kā noteikts spēkā esošajos Eiropas Savienības tiesību aktos. Šīm norādēm pievieno turpmāk attēloto nosaukuma logotipu.



Nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

Tomēr ir atļauts lietot norādes, kurās izmantotas atsauces uz vārdiem vai uzņēmuma nosaukumiem, privātajiem zīmoliem, ja tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs, kā arī to cūkkopības saimniecību nosaukumus, kurās veikta produkta ražošana.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Prosciutto di Norcia" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ietver zemi šādās pašvaldībās: *Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto* un *Poggiodomo*, kas atrodas vairāk nekā 500 m augstumā virs jūras līmeņa.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir

☑ reputācija

☐ attiecīga kvalitāte

☐ citas īpašības

Kopsavilkums par saikni

Specifikācijas 5. punktā minētajam ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgas augstas kalnu grēdas, kuras neļauj ieplūst mitrajam jūras gaisam, un kaļķakmens veidojumi, kas ļauj izplatīties lietus ūdenim. Šādas īpašības apvienojumā ar zināšanām, ko iedzīvotāji laika gaitā uzkrājuši cūkkopībā un cūkgaļas atgriezumu apstrādes jomā, un attiecīgu specializēšanos ir ļāvusi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā izveidoties tādai dabas videi un cilvēkvidei, kas kļuvusi īpaši piemērota augstvērtīga šķiņķa ražošanai.

Sagriezts šķiņķis "Prosciutto di Norcia" ir blīvs, šķiņķa krāsa ir iesārta līdz sarkana, tā aromāts parasti ir nedaudz pikants, garša piesātināta, bet ne sāļa.

AĢIN "Prosciutto di Norcia" kvalitāte ir cieši saistīta ar vides apstākļiem, kā arī ar cilvēkfaktoriem, kas ietekmē tā sagatavošanu. Ir skaidrs, ka apgabala dabas vide ir jo īpaši labvēlīga nogatavošanās un nogatavināšanas procesiem, pateicoties iepriekš aprakstītajiem klimatiskajiem apstākļiem un augsnes īpatnībām. Turklāt cūkgaļas saglabāšana *Nursino* apgabalā bija izplatīta jau Senās Romas laikos. Tā kā kalnu apvidiem bija raksturīga nabadzīga lauksaimniecība un aukstajā sezonā šā apgabala iedzīvotāji nebija nodarbināti, tie bija specializējušies cūkkopībā. Cūkkopību atbalstīja Romas Republikas un Romas Impērijas laikā, kā arī baznīcas valdīšanas periodā, kura vēlējās pēc iespējas lietderīgāk izmantot *Lazio* lauku apvidus. Vietējie iedzīvotāji jau tolaik labi pārzināja cūku anatomiju un kaušanas procesu, cūkgaļas izcirtņu sagatavošanu un saglabāšanu, paļaujoties uz tipisku zinātību, kas saglabāta līdz pat mūsdienām, un šķiņķi pārdeva, sālīja un nogatavināja tuvumā esošajos apgabalos.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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