C/2026/5438

20.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5438)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Prosciutto di Norcia”

EU-referentienummer: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Naam van het product**

“Prosciutto di Norcia”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw — departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BGA “Prosciutto di Norcia” zijn geen wijzigingen op Unieniveau, omdat zij niet voldoen aan de vereisten van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143, want:

— zij omvatten geen wijziging van de naam of van het gebruik van de naam;

— zij dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— zij brengen geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van artikel 3 — Definitie van de opfokfase

Beschrijving

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, zesde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: in het productdossier is de "opfokfase" gedefinieerd als de voederfase van varkens met een levend gewicht tussen 30 en 80 kg, en er is gespecificeerd dat deze fase volgt op de fasen van het zogen en spenen.

Reden: de verwijzing naar deze "opfokfase" maakt het mogelijk het bestaan te verduidelijken van deze belangrijke fase in de productiemethode, waarin varkens, na de fasen van het zogen en spenen, kunnen worden gevoederd met alle grondstoffen die krachtens de geldende wetgeving zijn toegestaan, om te voorzien in hun behoeften op het gebied van voeding, dierenwelzijn en gezondheid.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Gewicht van de varkens tijdens de opfokfase

Beschrijving

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, zesde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het maximumgewicht van de varkens aan het einde van de eerste fase, voortaan "opfokfase" genoemd, is verhoogd van 80 naar 85 kilogram.

Reden: deze verhoging houdt verband met veranderingen in de genetica, het voederen en de toepassing van de voorschriften inzake dierenwelzijn (Richtlijn 2008/120/EG), waardoor varkens nu over het algemeen gemakkelijker in gewicht toenemen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Diervoeders voor varkens tijdens de opfokfase

Beschrijving

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, zesde tot en met veertiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de drie tabellen van het productdossier met de voedingsmiddelen die in de eerste fase (van 30 tot 80 kg) en in de tweede fase (boven 80 kg) zijn toegestaan, zijn samen met de aanvullende specificaties gebundeld in de "Tabel van de toegestane grondstoffen" voor de opfokfase, die ook voor de afmestfase wordt gebruikt.

De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan die van de nomenclatuur die overeenkomstig de EU-wetgeving is vastgesteld in Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie:

— in de Italiaanse versie is "maïs" vervangen door "granturco";

— "gries van maïsgluten" is vervangen door "maïsglutenvoer";

— "gedroogde luzerne" is vervangen door "kunstmatig gedroogde luzerne";

— "lijnkoek" is vervangen door "lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]" en de termen "lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]", "lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]" en "lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]" zijn eraan toegevoegd;

— “appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit” wordt voortaan “vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels” genoemd;

— “biergist en/of torulagist” is vervangen door “gist”;

— “maïskiemmeel” is vervangen door “maïskiemschroot”;

— “distillatieresiduen” is vervangen door “distillers’ dried grains and solubles”, waarbij is gepreciseerd dat deze definitie verwijst naar het “product verkregen bij de productie van alcohol door het vergisten en destilleren van een beslag van granen en/of andere zetmeelhoudende en suikerbevattende producten”;

— “geperste en droge suikerbietenpulp” is vervangen door “geperste en droge bietenpulp”;

— “haringmeel” is vervangen door “vismeel”.

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— “ontpit johannesbrood”;

— “eiwithoudende lysaten”;

— “gedroogde aardappelen”;

— “maniok”;

— “suikerbieten, geperste en ingekuilde natte pulp”;

— “sesamschroot”;

— “dierlijke eiwitten voor zover de communautaire regelgeving dit toestaat”.

De specifieke verwijzing naar “haver” is geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— “karnemelk”, uitsluitend voor de opfokfase (tot 250 gram droge stof per dier per dag);

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %);

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %);

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %);

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %);

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C (van maximaal 2 % naar 3 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “snijmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “meel van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad”;

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is opgesplitst in “erwten” en “andere zaden van peulvruchten”, en de hoeveelheden zijn verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

“Sojameel” wordt voortaan “producten verkregen door extractie van sojabonen” genoemd en het gebruik ervan is procentueel gelijkgetrokken (maximaal 20 %) voor de opfok- en de afmestfasen.

“Zonnebloemzaadmeel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, waarvan het gebruik is verhoogd tot 10 %.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad is in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

De toleranties voor de verschillende grondstoffen zijn gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009 en het percentage van 10 % is geschrapt.

Voortaan is het toegestaan om toevoegingsmiddelen te gebruiken.

Er is een specifieke verwijzing toegevoegd naar de presentatie van het rantsoen in zowel vloeibare vorm met water, wei en/of karnemelk, als in droge vorm.

Het maximale vetgehalte van de droge stof van het rantsoen is voor beide fasen vastgesteld op 7 %.

De chemische procentuele parameters voor ruwe vezels, ruw eiwit, as en zetmeel met betrekking tot de samenstelling van de droge stof in het rantsoen zijn geschrapt.

Reden: door de invoeging van de uniforme “Tabel van de toegestane grondstoffen” voor de opfok- en de afmestfasen en de schrapping van de drie voorgaande tabellen worden de lezing, de toepassing en de controle van het productdossier vereenvoudigd.

De nomenclatuur van de grondstoffen is ook gewijzigd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017. Deze herziening van de terminologie was nodig om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De grondstoffen “ontpit johannesbrood”, “eiwithoudende lysaten”, “gedroogde aardappelen”, “maniok”, “suikerbieten, geperste en ingekuilde natte pulp” en “sesamschroot” zijn verwijderd, omdat zij om technische redenen, om redenen in verband met de kwaliteit, vanwege ontoereikende beschikbaarheid of vanwege de geringe voedingswaarde weinig worden gebruikt voor het voederen van zware varkens.

“Dierlijke eiwitten” zijn geschrapt, omdat zij niet langer worden gebruikt als gevolg van de recente wettelijke beperkingen op vleesmeel.

De verwijzing naar “haver” is geschrapt, omdat deze grondstof onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” valt.

Het gebruikspercentage van “maïsglutenvoer” is verhoogd, aangezien deze grondstof rijk is aan eiwitten die voedzaam (niet-gedifferentieerde eiwitten) en zeer verteerbaar zijn.

Het gebruikspercentage van bepaalde grondstoffen is verhoogd, aangezien deze van oudsher de basis vormen van het traditionele dieet van zware varkens: “karnemelk” (in de opfokfase), “maïs”, “sorghum”, “gerst”, “tarwe”, “triticale”, “geperste en droge bietenpulp”, “kunstmatig gedroogde luzerne” en “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”. Dankzij de vooruitgang die de afgelopen tien jaar in de diervoedersector is geboekt, dragen deze grondstoffen bovendien bij aan een betere inname van vezels en ondersteunen zij de vitale functies van varkens.

Door de wijziging van het gehalte aan lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, mogen deze zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase worden gebruikt (maximaal 3 %). Met de vereiste met betrekking tot een maximumgehalte van 7 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen en de grenswaarde van 2 % voor linolzuur kan een goed gehalte aan vetbedekking bij het varken worden gewaarborgd, voor de verschillende genetische soorten zoals bedoeld in artikel 3 van het productdossier, bij gebruik van reuzel tijdens de afmestfase.

“Geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]” is toegevoegd, aangezien dit voeder tijdens de opfokfase essentiële energie levert voor de energiebehoeften van het varken.

“Kuilvoer van hele maïskolven” is een zeer vezelachtige grondstof die als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels voor de dieren.

De verhoging van het percentage voor “erwten” zorgt voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens, aangezien erwten, in tegenstelling tot andere peulvruchten, een laag gehalte aan ongewenste bestanddelen hebben.

“Lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]” zijn toegevoegd, aangezien dit grondstoffen zijn die vergelijkbaar zijn met “lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek]” (in het productdossier gehandhaafd) en opgenomen zijn in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

“Snijmaïs” en “distillers’ dried grains and solubles” (laatstgenoemde zijn rijk aan vitamine B) vormen een uitstekende grondstof die voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens zorgt. Aangezien deze producten zeer vezelachtig zijn, verteren volwassen dieren ze bovendien beter dan jonge varkens. Deze twee voedermiddelen zijn voortaan ook toegestaan in de afmestfase.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad” is “kool- en raapzaad” toegevoegd aan de lijst van grondstoffen, want dankzij de genetische verbetering ervan konden nieuwe variëteiten worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten.

De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “kool- en raapzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “kool- en raapzaadschroot [kool- en raapzaadmeel]” en “kool- en raapzaadschrootvoer [kool- en raapzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van kool- en raapzaad. Het is niet haalbaar om alle voedermiddelen op te sommen, die bovendien kunnen worden gewijzigd bij updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

Voor “producten verkregen door extractie van sojabonen” is het percentage vastgesteld op 20 % voor zowel de opfokfase als de afmestfase om een goed gehalte aan vetbedekking bij de varkens te waarborgen voor de productie van “Prosciutto di Norcia”. Aangezien het gehalte aan ruw vet van de grondstof een fundamenteel kenmerk is, moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten die zijn toegevoegd onder de tabel. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “sojaschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “sojaschroot [sojameel]” en “sojaschrootvoer [sojameelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van sojabonen en het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, vastgesteld op 10 %, is het gehalte aan ruw vet van de grondstof belangrijk om een vetbedekking bij de varkens te waarborgen die geschikt is om een hoogwaardige grondstof te verkrijgen voor de productie van “Prosciutto di Norcia”. Om die reden voorziet de vereiste die voortaan is opgenomen in de noten bij de tabel, in een maximumgehalte aan ruw vet van 2,5 % in de droge stof. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “zonnebloemzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel]” en “zonnebloemzaadschrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van zonnebloemzaad en het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

De verwijzing naar de toleranties die van toepassing zijn op de verschillende grondstoffen, maakt het mogelijk deze in overeenstemming te brengen met de geldende EU-voorschriften voor diervoeders [artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009].

De verwijzing naar de presentatievormen van diervoeders, biedt de varkenshouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen.

Het gebruik van additieven kan de vertering en de opname van nutriënten bevorderen.

De definitie van “distillers’ dried grains and solubles” is verduidelijkt met verwijzing naar punt 1.12.9 in Deel C van de bijlage bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Het maximumgehalte van 7 % aan ruw vet, zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase, zorgt in combinatie met de grenswaarde voor linolzuur voor een optimale vetbedekking bij de varkens voor de productie van "Prosciutto di Norcia". Deze twee criteria zijn van essentieel belang, omdat bepaalde grondstoffen die nadelig kunnen zijn voor de kwaliteit van het vet, een grotere toegestane hoeveelheid hebben gekregen (maïs) of zijn toegevoegd (lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt, ook tijdens de afmestfase).

De schrapping van de chemische procentuele parameters voor ruwe vezels, ruw eiwit, as en zetmeel met betrekking tot de samenstelling van de droge stof in het rantsoen is passend, omdat de wijziging van de lijst en de hoeveelheid grondstoffen, en de ingevoerde specifieke parameters ervoor zorgen dat de voederrantsoenen van de varkens geschikt zijn voor de productie van "Prosciutto di Norcia".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Diervoeders voor varkens tijdens de opfokfase

Beschrijving

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, zevende tot en met veertiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: voor de voorschriften voor de voedering van de varkens tijdens de tweede fase, hierna "de afmestfase" genoemd, wordt verwezen naar de "Tabel van de toegestane grondstoffen" die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Reden: deze wijziging geeft duidelijkheid over de voeders die zijn toegestaan, ook tijdens de afmestfase.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Geslacht gewicht

Beschrijving

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, zeventiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het criterium van het gemiddelde levend gewicht per partij van 160 kilogram plus of min 10 % is vervangen door het gewicht van elk geslacht zwaar varken, dat tussen 110,1 en 180,0 kilogram moet liggen.

Reden: de vervanging van het criterium van het levend gewicht door dat van het geslacht gewicht zorgt voor een nauwkeuriger controle van de geschiktheidsvoorwaarden voor elk geslacht varken, aangezien deze methode doeltreffender, transparanter, gerichter en nauwkeuriger wordt geacht. De verhoging van het gewicht van het varken weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Schrapping van de bepaling inzake de verklaring van overgeplaatste varkens

Beschrijving

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, achttiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de bepaling inzake certificaten van varkenshouders voor varkens die tussen landbouwbedrijven worden vervoerd of aan slachthuizen worden geleverd, is geschrapt.

Reden: de schrapping is nodig, omdat het een bepaling betreft die verband houdt met het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Handelsklassen waartoe de varkenskarkassen moeten behoren

Beschrijving

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, negentiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de term “gemiddeld genomen [behoren tot de klassen]” is vervangen door “behoren tot” in verband met de klassen waartoe karkassen van zware geslachte varkens moeten behoren.

Reden: deze wijziging is nodig om de klassen te specificeren waartoe de karkassen voor de productie van “Prosciutto di Norcia” moeten behoren, overeenkomstig de geldende wetgeving.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Schrapping van de bepaling inzake de verklaring in de slachtfase

Beschrijving

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, twintigste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de bepaling inzake de verantwoordelijkheid van de slachter en de conformiteitsverklaring van elke partij grondstoffen is geschrapt.

Reden: de schrapping is nodig, omdat het een bepaling betreft die verband houdt met het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 3 — Moment voor de bepaling van het gewicht en de indeling van de geslachte varkens

Beschrijving

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, twintigste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de bepaling is toegevoegd dat de gegevens over het gewicht en de indeling van elk karkas moeten worden geregistreerd op het moment van de slacht.

Reden: om de controle ervan te vergemakkelijken, is verduidelijkt op welk moment het gewicht en de indeling precies moeten worden geregistreerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Bepalingen inzake de meting van het spierweefsel van de bout

Beschrijving

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het spierweefsel vanaf het uiteinde van de bout is naar boven bijgesteld en gaat van 6 cm naar 9 cm.

Reden: de wijziging is nodig vanwege de toename van het geslacht gewicht en bijgevolg de grootte van de verse bouten die bestemd zijn voor de productie van “Prosciutto di Norcia”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Toevoeging van het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking

Beschrijving

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: in het productdossier is een stempel toegevoegd met de aanvangsdatum van de verwerking, dat moet worden aangebracht op de varkensbouten die bestemd zijn voor de productie van “Prosciutto di Norcia”, en dat de beschrijving ervan en de daarop vermelde gegevens preciseert.

Reden: het stempel dient als identificatiemiddel om de aanvang van de verwerking nauwkeurig te bepalen en om doeltreffend toezicht te houden op de naleving van de minimale rijpingsperiode van de “Prosciutto di Norcia”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Grafisch model van het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking

Beschrijving

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het grafische model van het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking van “Prosciutto di Norcia” (figuur 1) is toegevoegd, alsook een aanduiding van de totale en gedeeltelijke afmetingen van het stempel en de onderdelen ervan.

Reden: door de toevoeging van het grafische model en de specificaties van de afmetingen is gewaarborgd dat het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking correct wordt vervaardigd met het oog op het gebruik ervan.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Identificatiemiddelen die worden gebruikt ter vervanging van of in combinatie met het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking

Beschrijving

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de mogelijkheid is toegevoegd om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking.

Reden: de mogelijkheid om middelen ter vervanging van of in combinatie met het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking te gebruiken, maakt aanvullende instrumenten beschikbaar voor het toezicht en de traceerbaarheid van “Prosciutto di Norcia” die zijn aangepast aan de technologische ontwikkelingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Waarden voor het gebruik van peper bij het zouten van de varkensbouten

Beschrijving

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het gebruik van peper in "kleine hoeveelheden" tijdens het zouten is vervangen door het gebruik van peper in een verhouding tussen 0,5 % en 2 % van de totale hoeveelheid zout die tijdens het zouten op elke bout wordt gebruikt.

Reden: met deze wijziging kan de hoeveelheid peper die tijdens het zouten moet worden gebruikt, worden gespecificeerd aan de hand van waarden die ter wille van de duidelijkheid van het productdossier in het belang van de verwerker en het controlesysteem zijn vastgesteld om de in artikel 6 bedoelde organoleptische kenmerken te verkrijgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Voorwaarden voor het gebruik van peper bij het zouten van de varkensbouten

Beschrijving

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de voorwaarde dat peper tijdens het zouten alleen mag worden gebruikt wanneer de peper niet voor de coating wordt gebruikt, is geschrapt. Er moet dus altijd peper worden gebruikt.

Reden: deze wijziging is nodig om de organoleptische kenmerken van "Prosciutto di Norcia", zoals bedoeld in artikel 6 van het productdossier, nog beter tot hun recht te laten komen bij consumptie, in overeenstemming met de marktvereisten die belang hechten aan de typische, licht kruidige geur van het product.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Gebruik van knoflook bij het zouten van de varkensbouten

Beschrijving

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het gebruik van knoflook is toegestaan bij het zouten van de varkensbouten die bestemd zijn voor de productie van "Prosciutto di Norcia", tot maximaal 2 % van de totale hoeveelheid zout die tijdens het zouten op elke bout wordt gebruikt.

Reden: de wijziging is nodig, omdat het gebruik van knoflook kan bijdragen tot de licht kruidige geur die kenmerkend is voor "Prosciutto di Norcia".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Duur van de tweede zoutfase van de varkensbouten

Beschrijving

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, zesde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de duur van de tweede zoutfase is uitgebreid van 9 tot 18 dagen naar 7 tot 22 dagen.

Reden: met de wijziging kan de tweede fase van het zouten worden geoptimaliseerd op basis van een zorgvuldige beoordeling van het product met betrekking tot factoren zoals de neiging om het zoutgehalte te verlagen, in overeenstemming met de voedingsaanbevelingen van met name de Wereldgezondheidsorganisatie, en kan het geslacht gewicht en bijgevolg het gewicht van verse varkensbouten die worden gebruikt voor de productie van "Prosciutto di Norcia", worden verhoogd om de in artikel 6 van het productdossier bedoelde organoleptische kenmerken te verkrijgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4 — Duur van de rustperiode voor de varkensbouten

Beschrijving

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, zevende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de minimale rusttijd is teruggebracht van 2,5 maanden naar 2 maanden.

Reden: de wijziging is nodig om de producent in staat te stellen de duur van de rustperiode van de varkensbouten aan te passen aan hun omvang en technologische kenmerken, en zo de optimale dehydratatie van het vlees beter te beoordelen in verhouding tot het gewicht van de varkensbouten die geschikt zijn voor de productie van "Prosciutto di Norcia".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 — Moment voor het aanbrengen van het conformiteitsmerk

Beschrijving

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: er is verduidelijkt dat "Prosciutto di Norcia" die aan het einde van het rijpingsproces aan de vereisten van het productdossier voldoet, het in artikel 8 beschreven conformiteitsmerk moet hebben.

Reden: de wijziging heeft tot doel te verduidelijken in welke fase het conformiteitsmerk wordt aangebracht op de hammen die voldoen aan het productdossier van de BGA, waardoor interpretatieve zekerheid en traceerbaarheid van het product worden gewaarborgd, mede ten behoeve van het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 — Identificatiehulpmiddelen ter vervanging van of in combinatie met het conformiteitsmerk

Beschrijving

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, vierde alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Omschrijving: de mogelijkheid is ingevoerd om identificatiehulpmiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met het conformiteitsmerk.

Reden: de mogelijkheid om middelen ter vervanging van of in combinatie met het door de verwerker aangebrachte conformiteitsmerk te gebruiken, maakt aanvullende instrumenten beschikbaar voor het toezicht en de traceerbaarheid van "Prosciutto di Norcia" die zijn aangepast aan de technologische ontwikkelingen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 6 — Moment waarop de fysische en organoleptische kenmerken aanwezig zijn

Beschrijving

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 6, eerste alinea, van het productdossier en op de punten 4.5 en 4.6 van het enig document.

Omschrijving: er is verduidelijkt dat de fysieke en organoleptische kenmerken van "Prosciutto di Norcia" betrekking hebben op het moment waarop het conformiteitsmerk en/of het identificatiemiddel — ter vervanging of aanvulling daarvan — wordt aangebracht, teneinde de geschiktheid voor het in de handel brengen vast te stellen.

Reden: de wijziging is nodig om te verduidelijken op welk moment de fysieke en organoleptische kenmerken van "Prosciutto di Norcia" aanwezig moeten zijn om in aanmerking te komen voor het in de handel brengen als BGA. In het belang van de marktdeelnemers en het controlesysteem wordt het verband verduidelijkt tussen de conformiteitscontrole en het aanbrengen van het merk en/of het identificatiemiddel dat ter vervanging van of in combinatie met de controle wordt gebruikt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7 — Vervanging van de titel van artikel 7

Beschrijving

Wijziging nr. 22

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de rubriek "Controles" in artikel 7 van het productdossier is vervangen door de rubriek "Bewijs van oorsprong".

Reden: deze wijziging is nodig, omdat de bepaling over het controleorgaan in artikel 7, eerste alinea, is geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7 — Schrapping van de bepaling inzake het controleorgaan

Beschrijving

Wijziging nr. 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 7, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de bepaling met betrekking tot het controleorgaan is geschrapt.

Reden: de schrapping is een noodzakelijke actualisering om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie, aangezien het volgens artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 niet verplicht is de contactgegevens van het controleorgaan op te nemen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7 — Terminologische vervanging voor verwerkers

Beschrijving

Wijziging nr. 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 7, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: in de Italiaanse versie is “produttori” (producenten) vervangen door “elaboratori” (verwerkers).

Reden: deze wijziging is nodig om de marktdeelnemers te specificeren die betrokken zijn bij de verwerking van “Prosciutto di Norcia”, die onder artikel 4 van het productdossier (Bereidingswijze) valt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7 — Marktdeelnemers in de productieketen

Beschrijving

Wijziging nr. 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 7, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de verpakkers en de snijders zijn toegevoegd aan de marktdeelnemers die betrokken zijn bij de productie van “Prosciutto di Norcia”.

Reden: deze wijziging is nodig, omdat de verschillende methoden voor het in de handel brengen van “Prosciutto di Norcia” als bedoeld in artikel 8 van het productdossier vereisen dat de verpakkers en snijders eveneens worden opgenomen in de lijsten van marktdeelnemers die betrokken zijn bij de productieketen van de BGA, ten behoeve van de controle.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7 — Bepaling van het bewijs van oorsprong

Beschrijving

Wijziging nr. 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 7, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: er is een verwijzing toegevoegd naar de traceerbaarheid van het product (van het begin tot het einde van de productieketen), die wordt gewaarborgd door het monitoren van de input en output van de verschillende fasen van het productieproces.

Reden: de wijziging is nodig om de bepaling inzake het bewijs van oorsprong aan te passen aan die van artikel 20 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Wijziging van de titel van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 27

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: aan de titel van artikel 8 is het woord “etikettering” toegevoegd.

Reden: deze wijziging is gerechtvaardigd door het feit dat artikel 8 ook regels bevat voor de etikettering van “Prosciutto di Norcia”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Identificatie van “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 28

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en op de punten 4.5 en 4.6 van het enig document.

Omschrijving: er is verduidelijkt dat “Prosciutto di Norcia” in de handel wordt gebracht met het conformiteitsmerk en/of identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging of aanvulling daarvan, en de term “specifiek merkteken” is geschrapt.

Reden: deze wijziging is nodig om de identificatie van de BGA “Prosciutto di Norcia” in het productdossier te verduidelijken en te consolideren. De algemene verwijzing naar het specifieke merkteken is vervangen door een expliciete verwijzing naar het conformiteitsmerkteken en/of naar het identificatiemiddel dat ter vervanging of aanvulling daarvan wordt gebruikt. Dit zorgt voor een grotere nauwkeurigheid in het belang van de marktdeelnemers, consumenten en het controlesysteem, ook wat betreft technologische ontwikkelingen [zie de wijzigingen 19 en 20].

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Grafisch model van het conformiteitsmerk

Beschrijving

Wijziging nr. 29

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Omschrijving: het grafische model van het conformiteitsmerk is toegevoegd.

Reden: het grafische model van het conformiteitsmerk, dat overeenkomt met het model dat reeds door de verwerkers wordt gebruikt, moet worden toegevoegd om de onmiddellijke herkenbaarheid en het onderscheidende karakter van “Prosciutto di Norcia” te waarborgen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Kenmerken van het grafische model van het conformiteitsmerk

Beschrijving

Wijziging nr. 30

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: het grafische model van het conformiteitsmerk is toegevoegd en de totale en gedeeltelijke afmetingen ervan zijn gespecificeerd.

Reden: met de wijziging kan het conformiteitsmerk correct en ondubbelzinnig worden weergegeven, ter versterking van het authentieke, onderscheidende en herkenbare karakter van “Prosciutto di Norcia”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Beschrijving van het conformiteitsmerk

Beschrijving

Wijziging nr. 31

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: er is een gedetailleerde beschrijving van het conformiteitsmerk toegevoegd.

Reden: de wijziging is nodig om een correcte, ondubbelzinnige en nauwkeurige weergave van het conformiteitsmerk mogelijk te maken, in het belang van de marktdeelnemers, de consumenten en het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Bepalingen voor het aanbrengen van het conformiteitsmerk

Beschrijving

Wijziging nr. 32

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.5 van het enig document.

Omschrijving: het deel van de bout waarop het conformiteitsbrandmerk moet worden aangebracht, is verduidelijkt en het is toegestaan dat het wordt aangebracht op andere delen van het zwoerd van de ham die voldoen aan de eisen van artikel 6, naast de buitenzijde.

Reden: deze wijziging is nodig om “Prosciutto di Norcia”, in het belang van de consument, de marktdeelnemers en de controle-instantie, zijn onderscheidende kenmerk te verlenen. De mogelijkheid om het conformiteitsmerk op andere plaatsen op het zwoerd dan de buitenzijde aan te brengen, heeft tot doel te garanderen dat het keurmerk altijd aanwezig is, ook voor de bereiding van hele uitgebeende ham of ham in porties.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Specificaties voor de identificatie van “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 33

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en op punt 4.5 van het enig document.

Omschrijving: er is verduidelijkt dat het om het conformiteitsmerk gaat en er is toegevoegd dat het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging of aanvulling daarvan, noodzakelijk is voor de bereiding van hele uitgebeende ham of ham in porties.

Reden: deze wijziging is nodig om de monitoring en traceerbaarheid van “Prosciutto di Norcia” te waarborgen, ook wanneer hulpmiddelen worden gebruikt ter vervanging of aanvulling van het conformiteitsmerk, in het licht van de technologische ontwikkelingen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Etikettering van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 34

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: er zijn bepalingen toegevoegd inzake de etikettering van verpakkingen van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”, met het in figuur 4 vermelde logo met de naam “Prosciutto di Norcia IGP”.

Reden: de wijziging is nodig om een correcte, ondubbelzinnige en nauwkeurige weergave van het logo op de verpakkingen van voorgesneden “Prosciutto di Norcia” mogelijk te maken, in het belang van de marktdeelnemers, de consumenten en het controlesysteem.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Grafisch model voor het logo van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 35

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Omschrijving: het grafische model van het logo “Prosciutto di Norcia” is toegevoegd, dat ook kan worden gebruikt om het voorgesneden product in de handel te brengen.

Reden: het grafische model, dat overeenkomt met het reeds door de verwerkers gebruikte model, moest worden toegevoegd om de onmiddellijke herkenbaarheid en het onderscheidende karakter van het beschermde product te waarborgen, ook wanneer “Prosciutto di Norcia” voorgesneden in de handel wordt gebracht.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Specificatie van het logo van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 36

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de minimumhoogte (22 mm) en de minimumbreedte (30 mm) van het logo op het etiket van voorgesneden “Prosciutto di Norcia” zijn verduidelijkt en er is bepaald dat de reproductie in afmetingen die groter zijn dan de in het productdossier vastgestelde minimumafmetingen, moet voldoen aan de evenredige verhouding tussen hoogte en breedte.

Reden: met de wijziging kan het logo “Prosciutto di Norcia” op uniforme wijze worden gebruikt en kan ervoor worden gezorgd dat het beeld van het product leesbaar, herkenbaar en beschermd is. Door de vaststelling van minimumafmetingen en de verplichting om de evenredigheid tussen hoogte en breedte te handhaven, kunnen ongepaste reproducties worden voorkomen, zodat het onderscheidende vermogen van de BGA behouden blijft.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Afmetingen van het logo van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 37

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: in het grafische model van het logo voor voorgesneden “Prosciutto di Norcia” zijn de minimumhoogte en -breedte van het logo en de hoogte van de woorden in het logo vermeld (figuur 5).

Reden: de wijziging zorgt voor een correcte weergave op de etikettering van het voorgesneden product, zodat het onderscheidende karakter en de herkenbaarheid van “Prosciutto di Norcia” behouden blijft.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Vereisten voor het onderscheidend vermogen van het logo van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 38

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: met deze wijziging worden eisen ingevoerd met betrekking tot de minimale ruimte die rond het logo blanco moet worden gelaten op de etikettering van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”.

Reden: de wijziging zorgt voor een goede zichtbaarheid en herkenning van het logo op de etikettering van het voorgesneden product en voorkomt grafische of tekstuele interferentie, zodat het onderscheidende karakter en de visuele uniformiteit van “Prosciutto di Norcia” behouden blijven.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — blanco ruimte rond het logo op het etiket van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 39

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: de wijziging geeft het logo van “Prosciutto di Norcia” weer samen met het specifieke ontwerp van de ruimte die door de snijder rond het logo moet worden opengelaten op de etikettering van voorgesneden “Prosciutto di Norcia” (figuur 6).

Reden: met de wijziging kan het logo op de etikettering van het voorgesneden product worden gereproduceerd volgens de bepalingen die het onderscheidende karakter en de herkenbaarheid van “Prosciutto di Norcia” waarborgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Kleuren van het logo van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 40

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: er zijn eisen toegevoegd met betrekking tot de kleuren van het logo op de etikettering van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”.

Reden: deze wijziging is nodig om ervoor te zorgen dat het logo ondubbelzinnig wordt weergegeven op de etikettering van voorgesneden “Prosciutto di Norcia”, zodat het onderscheidende karakter en de herkenbaarheid ervan behouden blijven.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — BGA-logo van de Europese Unie

Beschrijving

Wijziging nr. 41

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vierde alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Omschrijving: er is een bepaling toegevoegd over het gebruik van het BOB-symbool van de Europese Unie voor de benaming “Prosciutto di Norcia”.

Reden: dit brengt het productdossier in overeenstemming met artikel 37, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 — Grafisch model voor het logo van “Prosciutto di Norcia”

Beschrijving

Wijziging nr. 42

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vijfde alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Omschrijving: het grafische model van het logo van de BGA “Prosciutto di Norcia” is toegevoegd [zie wijziging nr 35].

Reden: het grafische model, dat overeenkomt met het model dat reeds door de verwerkers wordt gebruikt, moet worden toegevoegd om de onmiddellijke herkenbaarheid en het onderscheidende karakter van “Prosciutto di Norcia” te waarborgen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 9 — Toevoeging van de bepaling “Verband met de omgeving”

Beschrijving

Wijziging nr. 43

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Omschrijving: er is een nieuw artikel 9 aan het productdossier toegevoegd, met als titel “Verband met de omgeving”, waarin het verband tussen “Prosciutto di Norcia” en de omgeving wordt beschreven en de bepalingen zijn opgenomen van punt 4 van het enig document dat is bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* (PB C 153/11 van 29.4.2016).

Reden: de wijziging brengt het productdossier in overeenstemming met de geldende wetgeving van de Europese Unie, en met name met artikel 49, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Prosciutto di Norcia”

EU-referentienummer: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Naam/namen**

“Prosciutto di Norcia”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Prosciutto di Norcia” BGA is een gerijpte rauwe ham die, wanneer het conformiteitsmerk wordt aangebracht en/of de identificatiemiddelen ter vervanging of aanvulling daarvan, een karakteristieke “peervorm” heeft, ten minste 8,5 kg weegt en er op de snede compact uitziet met een zachtroze tot rode kleur. De ham wordt gekenmerkt door een typische, licht gekruide geur, en een volle, maar niet zoute smaak.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiefase en de rijpingsfase van “Prosciutto di Norcia” moeten plaatsvinden in het productiegebied zoals dat in punt 5 is afgebakend.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De “Prosciutto di Norcia” kan ook ontbeend in porties in de handel worden gebracht, dat wil zeggen in stukken gesneden van verschillende grootte en gewicht of in plakken. Al deze productsoorten moeten met het oog op de afzet worden verpakt in voor levensmiddelen geschikte containers of omhulsels, die naar behoren moeten zijn verzegeld en geëtiketteerd. Bij een gehele ontbeende ham of ham in porties moet het door middel van een brandmerk aangebrachte conformiteitsmerk te allen tijde zichtbaar blijven en/of moet het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging of aanvulling daarvan, aanwezig zijn.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Prosciutto di Norcia" wordt in de handel gebracht met het conformiteitsmerk ter identificatie van het product en/of het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging of aanvulling daarvan. Dit merk bestaat uit het logo met de naam "Prosciutto di Norcia IGP", dat door middel van een brandmerk wordt aangebracht, zoals weergegeven in de onderstaande figuur.



De naam van de beschermde geografische aanduiding "Prosciutto di Norcia" moet in duidelijke en onuitwisbare letters op het etiket worden vermeld, duidelijk te onderscheiden van andere letters op het etiket. De naam moet onmiddellijk worden gevolgd door de woorden "Indicazione geografica protetta" (beschermde geografische aanduiding) en/of de afkorting "IGP" (BGA), die moeten worden vertaald in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht, en vergezeld moeten gaan van het BGA-symbool van de Europese Unie overeenkomstig de geldende EU-regels. De betrokken aanduidingen zijn gekoppeld aan het hieronder weergegeven logo van de benaming.



Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden.

Niettemin is het toegestaan aanduidingen die naar namen, bedrijfsnamen of huismerken verwijzen, aan te brengen mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden; eventueel mag ook de naam van de varkenshouderij waarvan het product afkomstig is, worden vermeld. 4.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar "Prosciutto di Norcia" wordt geproduceerd omvat de boven 500 meter boven zeeniveau gelegen gronden in de gemeenten Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto en Poggiodomo.

6. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ de faam

☐ een bepaalde hoedanigheid

☐ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied waarvan in punt 5 sprake is, wordt gekenmerkt door hoge bergruggen, waardoor de vochtige zeelucht niet kan doordringen in het gebied, en door kalkrijke grondsoorten, waardoor het regenwater goed wordt verspreid. Voeg bij die landschappelijke kenmerken nog de specialistische kennis van de bewoners die zij in de loop der tijden hebben opgedaan op het gebied van de varkenshouderij en de versnijding en verwerking van varkens, en het is duidelijk dat dit gebied een optimale natuurlijke omgeving en optimale menselijke hulpbronnen heeft om de productie van kwaliteitsham mogelijk te maken.

"Prosciutto di Norcia" ziet er op de snede compact uit, heeft een zachtroze tot rode kleur, geurt licht kruidig en heeft een volle smaak, maar is niet zout.

De vereiste kenmerken van "Prosciutto di Norcia" BGA blijken nauw samen te hangen met het milieu, alsmede met de menselijke factoren die op de bereiding van invloed zijn. Het natuurlijke milieu in het productiegebied, met zijn specifieke klimatologische kenmerken en de grondsoort zoals hiervoor beschreven, moet als bijzonder gunstig voor de rijping worden beschouwd. Bovendien was de streek rond Norcia reeds in de Romeinse tijd befaamd om zijn beheersing van de conserveringstechnieken van varkensvlees. Juist omdat de landbouw in de bergen zo weinig voortbracht, en omdat de boeren in de koude winters niet konden werken, waren de bewoners van de streek gespecialiseerd in activiteiten die verband hielden met de veeteelt. Die veeteelttraditie bestond al in de periode van de Republiek en duurde voort tijdens het Romeinse Keizerrijk, en later ook in de tijd van de Kerkelijke Staat, die zorgde voor de ontwikkeling van het platteland van Latium. De boeren bestudeerden de anatomie en werden specialisten in het slachten van varkens en in de verwerking en conservering van de verschillende delen van het varken op basis van hun eigen kennis, die tot op de dag van vandaag bewaard is gebleven. De verkoop, het zouten en het rijpen vonden in de hele omgeving plaats.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download