C/2026/5438

20.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5438)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Prosciutto di Norcia"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Prosciutto di Norcia"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa lub nazwy

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Prosciutto di Norcia" nie są zmianami na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają wymogów określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 i w rzeczywistości:

— nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy,

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Definicja etapu wzrostu

Opis

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na sprecyzowaniu terminu „wzrost" – który określono w specyfikacji produktu jako etap żywienia świń o żywej wadze między 30 kg a 80 kg – przez wskazanie, że etap wzrostu następuje po okresie ssania i po odsadzeniu.

Uzasadnienie: sprecyzowanie etapu „wzrostu" jest właściwe, aby wyjaśnić istnienie tego ważnego etapu metody produkcji, w trakcie którego w żywieniu świń można wykorzystywać wszystkie surowce dozwolone na podstawie obowiązujących przepisów w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych oraz potrzeb związanych z dobrostanem i zdrowiem zwierząt, przy czym etap ten następuje po okresie ssania i po odsadzeniu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Żywa waga świń na etapie wzrostu

Opis

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej masy na koniec etapu nazywanego obecnie „wzrostem", z 80 kg do 85 kg.

Uzasadnienie: zwiększenie to jest związane z rozwojem wiedzy w zakresie genetyki i żywienia oraz ze stosowaniem norm dobrostanu zwierząt (dyrektywy 2008/120/WE), które skutkują ogólną poprawą zdolności świń do wzrostu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Żywienie świń na etapie wzrostu

Opis

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 i 14 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na połączeniu w specyfikacji produktu trzech tabel dotyczących pasz dozwolonych na pierwszym etapie (30–80 kg) i na drugim etapie (powyżej 80 kg) oraz dodatkowych wymogów poprzez skompilowanie „tabeli dozwolonych surowców", która została wprowadzona na potrzeby etapu wzrostu i ma być również stosowana w odniesieniu do końcowego etapu tuczu.

Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*,

— „semolina" jest obecnie określana jako „mączka",

— „odwodniona lucerna" jest obecnie określana jako „lucerna (suszona w wysokiej temperaturze)",

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako *lino, expeller*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana",

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy” są obecnie określane jako „pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (miazga pomidorowa) jako nośniki dla premiksów”,

— „drożdże piwne lub drożdże torula” są obecnie określane jako „drożdże”,

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” (z użyciem słowa *mais* w języku włoskim) jest obecnie określana jako „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy” (z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim),

— „wywar gorzelniany zbożowy” jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, przy czym sprecyzowano, że są one „rozumiane jako produkty uzyskiwane podczas wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z ziarna zbóż lub innych produktów skrobiowych i zawierających cukier”,

— „burak, w postaci odwodnionych wysłodków” określa się obecnie jako „odwodnione wysłodki buraczane”,

— „mączka śledziowa” jest obecnie określana jako „mączka rybna”.

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren”,

— „lizaty białkowe”,

— „odwodnione ziemniaki”,

— „maniok jadalny”,

— „burak, w postaci prasowanych i kiszonych wysłodków”,

— „śruta poekstrakcyjna sezamowa”,

— „białka zwierzęce, jeżeli zezwala na to prawodawstwo wspólnotowe”.

Skreślono szczególne odniesienie do „owsa”.

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka” wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień),

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany” (z do 5 % na do 10 %),

— „kukurydza” (z do 55 % na do 65 %),

— „sorgo” (z do 40 % na do 55 %),

— „jęczmień” (z do 40 % na do 55 %),

— „pszenica” (z do 25 % na do 55 %),

— „pszenżyto” (z do 25 % na do 55 %),

— „odwodnione wysłodki buraczane” (z do 4 % na do 10 %),

— „lucerna, suszona w wysokiej temperaturze” (z do 2 % na do 4 %),

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” (z do 2 % na do 3 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mączka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany”, również na końcowym etapie tuczu,

— „kiszonka z kukurydzy”, również na końcowym etapie tuczu,

— „mączka kukurydziana z całych kolb”,

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, również na końcowym etapie tuczu,

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”,

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C”, również na końcowym etapie tuczu,

— „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku”,

— „całe nasiona soi toastowane lub makuch sojowy”, wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych” podzielono na dwa surowce: „groch” oraz „inne nasiona roślin strączkowych”, a ich ilości zwiększono („grochu” do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych” do 10 %).

„Śrutę poekstrakcyjną sojową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi”, a udział procentowy ich wykorzystania –zarówno dla etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu – ustalono na poziomie do 20 %.

„Śrutę poekstrakcyjną słonecznikową” zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Zmieniono odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009, usuwając odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %.

Dodano możliwość stosowania dodatków.

Wprowadzono szczególne odniesienie do możliwości podawania dawki pokarmowej w postaci płynnej, z wykorzystaniem wody lub serwatki lub maślanki, albo w postaci suchej.

Maksymalny limit tłuszczu w suchej masie w diecie ustalono na poziomie 7 % dla obu etapów.

Usunięto parametry chemiczne dla włókna surowego, białka surowego, popiołu i drożdży, wyrażone jako odsetek suchej masy w dawce pokarmowej.

Uzasadnienie: wprowadzenie połączonej „Tabeli dozwolonych surowców” w odniesieniu do zarówno etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu oraz usunięcie trzech wcześniejszych tabel ma ułatwić zrozumienie i stosowanie specyfikacji produktu oraz uproszczenie monitorowania.

Nazwy surowców zmieniono również w celu ich dostosowania do przepisów rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Usunięto surowce: „szarańczyn bez ziaren”, „lizaty białkowe”, „odwodnione ziemniaki”, „maniok”, „burak, w postaci prasowanych i kiszonych wysłodków” i „śruta poekstrakcyjna sezamowa”, ponieważ surowce te rzadko wykorzystuje się do żywienia tuczników ciężkich ze względów technicznych lub związanych z jakością bądź dlatego, że trudno jest je pozyskać lub że mają niską wartość odżywczą.

Usunięto „białka zwierzęce”, ponieważ nie są one już stosowane ze względu na wprowadzone niedawno ograniczenia regulacyjne dotyczące mączki mięsnej.

Odniesienie do „owsa” usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu”.

Zwiększono proporcję, w której można stosować „gluten kukurydziany lub paszę z glutenu kukurydzianego”, ponieważ jest to surowiec o wysokiej zawartości białka, który jest przydatny w diecie (białko nieoczyszczone) oraz wysoce przyswajalny.

Zwiększono stosowanie „maślanki” (na etapie wzrostu), „kukurydzy”, „sorgo”, „pszenicy”, „pszenżyta”, „suszonych wysłodków buraczanych”, „lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze)” oraz „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, ponieważ surowce te zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety tuczników ciężkich, oraz – w świetle ulepszeń wprowadzonych przez sektor pasz w ostatnich dziesięciu latach – przyczyniają się do poprawy wchłaniania włókna pokarmowego oraz funkcji życiowych świń.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” na poziomie 3 % zarówno dla etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu, ponieważ określenie limitu tłuszczu wynoszącego 7 % suchej masy w diecie oraz limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na końcowym etapie tuczu świnie różnych typów genetycznych, o których mowa w pkt 3, mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu dostarczają one energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

„Mąkę kukurydzianą z całej kolby", która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów do żywienia zwierząt włóknem pokarmowym.

Zwiększenie proporcji „groszku" zapewnia świniom odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej oraz roślina ta – w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych – cechuje się niskim stężeniem substancji antyodżywczych.

Dodano terminy „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana", ponieważ są to surowce podobne do „makucha z siemienia lnianego", utrzymanego w specyfikacji produktu, oraz są zawarte w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Na końcowym etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy" i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą", bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej u świń, a ze względu na wysoką zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku" do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika.

Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji („śruta poekstrakcyjna rzepakowa") w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje („śruta poekstrakcyjna rzepakowa" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku") w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi" udział procentowy – zarówno dla etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu – ustalono na poziomie 20 %, aby zagwarantować okrywę tłuszczową świń odpowiednią do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia". Ponieważ zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest kluczową cechą charakterystyczną, określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy i uwzględniono ją w uwagach dodanych pod tabelą. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji („śruta poekstrakcyjna sojowa"), w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje („śruta poekstrakcyjna sojowa" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi") w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika", obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest istotna do zapewnienia, by świnie miały okrywę tłuszczową odpowiednią do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia"; w związku z tym w uwagach do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji („śruta poekstrakcyjna słonecznikowa") w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje („śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika" i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika") w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 1017/2017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Odniesienie do zakresu tolerancji dla poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Odniesienie do sposobów podawania dawki pokarmowej umożliwia rolnikowi wybór metody, którą należy zastosować.

Stosowanie dodatków może wspomóc trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą" doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia w pkt 1.12.9 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Maksymalny limit tłuszczu, wynoszący 7 % zarówno dla etapu wzrostu, jak i końcowego etapu tuczu, w połączeniu z limitem kwasu linolowego pozwala osiągnąć optymalny poziom okrywy tłuszczowej świń przeznaczonych do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia"; oba te kryteria mają zasadnicze znaczenie, ponieważ zwiększono udział surowców (kukurydzy) lub wprowadzono surowce (tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C również na końcowym etapie tuczu), które są potencjalnym źródłem tłuszczów mających negatywny wpływ na jakość okrywy tłuszczowej świń.

Usunięcie parametrów chemicznych dla włókna surowego, białka surowego, popiołu i drożdży, wyrażonych jako odsetek suchej masy w dawce pokarmowej, jest właściwe, ponieważ zmiany w wykazie i ilościach surowców, wraz z wprowadzeniem szczegółowych parametrów, zapewniają, aby dawki pokarmowe były odpowiednie dla świń przeznaczonych do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Żywienie świń na etapie wzrostu

Opis

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 i 14 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na drugim etapie, obecnie określanym jako „końcowy etap tuczu", polega na dodaniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców", która została wprowadzona w odniesieniu do etapu wzrostu, z pewnymi niezbędnymi specyfikacjami, jeśli chodzi o końcowy etap tuczu.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na końcowym etapie tuczu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Masa tuszy wieprzowej

Opis

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 17 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu kryterium średniej żywej wagi na partię wynoszącej 160 kg ±10 % masą pojedynczej tuszy wieprzowej wynoszącą od 110,1 kg do 180,0 kg.

Uzasadnienie: wyeliminowanie żywej wagi i wprowadzenie kryterium masy pojedynczej tuszy umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, ponieważ metoda ta jest bardziej przejrzysta, dokładna, ukierunkowana i ogólnie lepsza. Zwiększenie masy świń jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Usunięcie przepisu o poświadczeniach dotyczących przenoszonych świń

Opis

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 18 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego kwestii, które mają być poświadczane przez rolników w odniesieniu do świń przenoszonych między stadami lub dostarczanych do rzeźni.

Uzasadnienie: usunięcie tego przepisu jest konieczne, ponieważ dotyczy on systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Klasy handlowe, do których należą tusze wieprzowe

Opis

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 19 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu wyrażenia „należące przeciętnie do klas środkowych" wyrażeniem „należące do" w odniesieniu do klas, do których należą ciężkie tusze wieprzowe.

Uzasadnienie: zmiana ta jest konieczna w celu dokładniejszego określenia klas, do których należą tusze wykorzystywane do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia", zgodnie z obowiązującymi przepisami.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Usunięcie przepisu o poświadczeniach dotyczących etapu uboju

Opis

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 20 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego kwestii, za które odpowiadają rzeźnicy, oraz poświadczania zgodności każdej partii surowca.

Uzasadnienie: usunięcie tego przepisu jest konieczne, ponieważ dotyczy on systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 3 – Termin rejestracji masy i klasyfikacji tusz wieprzowych

Opis

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 20 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu, zgodnie z którym w momencie uboju należy zarejestrować dane dotyczące masy i kategorii poszczególnych tusz.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu momentu, w którym należy zarejestrować masę i kategorię, aby ułatwić związane z tym kontrole.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Przepisy dotyczące ilości mięśni na udźcu

Opis

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu z 6 cm do 9 cm ilości mięśni poza głową kości udowej [*pallino*].

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na zwiększenie masy tuszy, a tym samym wielkości świeżych udźców wykorzystywanych w produkcji szynki „Prosciutto di Norcia”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Wprowadzenie stempla rozpoczęcia przetwarzania

Opis

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu do specyfikacji produktu stempla, który umieszcza się na początku procesu przetwarzania na udźcach nadających się do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia”, wraz z opisem tego stempla i szczegółowymi informacjami, jakie mają być na nim podane.

Uzasadnienie: stempel stanowi element identyfikacyjny umożliwiający dokładne określenie momentu rozpoczęcia przetwarzania, w tym na potrzeby skutecznej kontroli zgodności z minimalnymi wymogami dotyczącymi dojrzewania szynki „Prosciutto di Norcia”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Wzór graficzny stempla rozpoczęcia przetwarzania

Opis

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wzoru graficznego stempla, który ma być umieszczany na początku procesu przetwarzania szynki „Prosciutto di Norcia” (rys. 1), wraz ze szczegółami dotyczącymi ogólnych wymiarów tego stempla i wymiarów jego poszczególnych części.

Uzasadnienie: wprowadzenie wzoru graficznego stempla rozpoczęcia przetwarzania i szczegółowych informacji na temat jego wymiarów gwarantuje wykonanie prawidłowego stempla zgodnie z jego przeznaczeniem.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Używanie elementów identyfikacyjnych zamiast stempla rozpoczęcia przetwarzania lub w połączeniu z nim

Opis

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości użycia elementów identyfikacyjnych zamiast stempla rozpoczęcia przetwarzania lub w połączeniu z nim.

Uzasadnienie: stosowanie elementów identyfikacyjnych zamiast stempla umieszczanego przez producenta na początku procesu przetwarzania lub w połączeniu z tym stemplem umożliwia korzystanie z innych narzędzi identyfikacji i śledzenia produktów „Prosciutto do Norcia”, stosownie do rozwoju technologii.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Ilości pieprzu używanego na etapie solenia udźców

Opis

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu możliwości stosowania „małych ilości" pieprzu na etapie solenia zawartością procentową wynoszącą od 0,5 % do 2 % w stosunku do całkowitej ilości soli używanej do solenia każdego udźca.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia określenie dokładnych ilości pieprzu używanego na etapie solenia, dzięki czemu specyfikacja produktu jest jaśniejsza, co jest przydatne dla producentów i systemu kontroli w kontekście zapewnienia uzyskania właściwości organoleptycznych określonych w pkt 6.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Warunki dotyczące stosowania pieprzu na etapie solenia udźców

Opis

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na usunięciu warunku, zgodnie z którym pieprz miał być dodawany na etapie solenia tylko wtedy, gdy nie był stosowany do nacierania [*stuccatura*], w związku z czym jego stosowanie jest obecnie zawsze wymagane.

Uzasadnienie: zmiana jest uzasadniona, gdyż właściwe jest jeszcze większe uwypuklenie właściwości organoleptycznych szynki „Prosciutto di Norcia", o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu, w momencie spożywania tego produktu; odpowiada to potrzebom rynku, zgodnie z którymi istotne znaczenie ma typowo lekko korzenny aromat szynki „Prosciutto di Norcia".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Używanie czosnku na etapie solenia udźców

Opis

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości użycia – na etapie solenia udźców, które mają być wykorzystywane do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia" – czosnku w ilości procentowej nieprzekraczającej 2 % w stosunku do całkowitej ilości soli używanej do solenia każdego udźca.

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa, ponieważ możliwość użycia czosnku może przyczynić się do uzyskania charakterystycznego, lekko korzennego aromatu typowego dla szynki „Prosciutto di Norcia".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Czas trwania drugiego etapu solenia udźców

Opis

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wydłużeniu czasu trwania drugiego etapu solenia z 9–18 dni do 7–22 dni.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia optymalizację drugiego etapu solenia w oparciu o staranną ocenę produktu, z uwzględnieniem takich czynników jak tendencja do zmniejszania zawartości soli zgodnie z zaleceniami żywieniowymi Światowej Organizacji Zdrowia oraz zwiększona masa tusz, a tym samym świeżych udźców wykorzystywanych do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia", w celu uzyskania właściwości organoleptycznych, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4 – Czas trwania etapu sezonowania udźców

Opis

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 7 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na skróceniu minimalnego czasu trwania etapu sezonowania z 2,5 miesiąca do 2 miesięcy.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby umożliwić producentom dostosowanie czasu trwania etapu, w trakcie którego udźce są sezonowane, w zależności od ich wielkości i właściwości przetwórczych; umożliwia to producentom lepszą ocenę optymalnego stopnia suszenia mięsa w odniesieniu do wagi udźców nadających się do produkcji szynki „Prosciutto di Norcia".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5 – Moment umieszczenia oznakowania zgodności

Opis

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że po zakończeniu dojrzewania na szynce „Prosciutto di Norcia", która spełnia wymogi określone w specyfikacji produktu, umieszcza się oznakowanie zgodności opisane w pkt 8.

Uzasadnienie: celem zmiany jest doprecyzowanie tego, na którym etapie umieszcza się oznakowanie zgodności na szynkach spełniających wymogi specyfikacji produktu objętego ChOG, a tym samym zapewnienie pewności interpretacji oraz możliwości śledzenia produktu, również na potrzeby systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5 – Używanie elementów identyfikacyjnych zamiast oznakowania zgodności lub w połączeniu z nim

Opis

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości użycia elementów identyfikacyjnych zamiast oznakowania zgodności lub w połączeniu z nim.

Uzasadnienie: stosowanie elementów identyfikacyjnych zamiast oznakowania zgodności umieszczanego przez producenta lub w połączeniu z tym oznakowaniem umożliwia korzystanie z innych narzędzi identyfikacji i śledzenia produktów „Prosciutto do Norcia", stosownie do rozwoju technologii.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 6 – Moment, w którym występują właściwości fizyczne i organoleptyczne

Opis

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 6 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 i 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana stanowi, że właściwości fizyczne i organoleptyczne szynki „Prosciutto di Norcia" to właściwości występujące w momencie, w którym umieszcza się oznakowanie zgodności lub element identyfikacyjny używany zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim, co decyduje o przydatności produktu do wprowadzenia na rynek.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu określenia momentu, w którym muszą istnieć właściwości fizyczne i organoleptyczne szynki „Prosciutto di Norcia", aby można było wprowadzić produkt do obrotu jako ChOG. Wyjaśnia to związek między kontrolą zgodności a umieszczeniem oznakowania lub elementu identyfikacyjnego używanego zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim; jest to przydatne dla podmiotów gospodarczych i systemu kontroli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7 – Zmiana tytułu pkt 7

Opis

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zmianie tytułu pkt 7 specyfikacji produktu z „Kontrole" na „Dowód pochodzenia".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na usunięcie przepisu pkt 7 ppkt 1 dotyczącego organu kontrolnego.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7 – Usunięcie przepisu dotyczącego organu kontrolnego

Opis

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego.

Uzasadnienie: usunięcie stanowi aktualizację niezbędną do dostosowania specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej, ponieważ zgodnie z art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143 uwzględnienie odniesień do organu kontrolnego nie jest obowiązkowe.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7 – Zmiana terminologiczna dotycząca producentów

Opis

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu włoskiego terminu *produttori* terminem *elaboratori* w odniesieniu do producentów.

Uzasadnienie: zmiana jest niezbędna do dokładnego określenia podmiotów, które zajmują się przetwarzaniem szynki „Prosciutto di Norcia", co reguluje pkt 4 specyfikacji produktu (Metoda produkcji [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7 – Podmioty działające w łańcuchu produkcji

Opis

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na dodaniu podmiotów pakujących i krojących do listy podmiotów należących do łańcucha produkcji szynki „Prosciutto di Norcia".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ występowanie różnych postaci, w których szynka „Prosciutto di Norcia" może być wprowadzana do obrotu, wymienionych w pkt 8 specyfikacji produktu, wymaga, aby podmioty pakujące i krojące były również umieszczane, do celów kontroli, w wykazach podmiotów działających w łańcuchu produkcji ChOG.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7 – Przepis dotyczący dowodu pochodzenia

Opis

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana wprowadza odniesienie do identyfikowalności produktu (w całym łańcuchu), zapewnianej poprzez monitorowanie wkładów i efektów na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu dostosowania przepisu dotyczącego dowodu pochodzenia do art. 20 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Zmiana tytułu pkt 8

Opis

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na dodaniu słowa „etykietowanie" do tytułu pkt 8.

Uzasadnienie: zmiana jest właściwa, ponieważ pkt 8 zawiera również przepisy dotyczące sposobu etykietowania szynki „Prosciutto di Norcia".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Identyfikacja szynki „Prosciutto di Norcia"

Opis

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 i 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na sprecyzowaniu, że szynkę „Prosciutto di Norcia" dopuszcza się do konsumpcji z oznakowaniem zgodności lub elementem identyfikacyjnym używanym zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim, w związku z czym usuwa się wyrażenie „odpowiednie oznaczenie".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby wyjaśnić i wzmocnić identyfikację szynki „Prosciutto di Norcia" w specyfikacji produktu, zastępując ogólne odniesienie do oznaczenia wyraźnym odniesieniem do oznakowania zgodności lub elementu identyfikacyjnego używanego zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim. Zapewnia to większą jasność, co jest przydatne dla operatorów, konsumentów i systemu kontroli, w tym zgodnie z rozwojem technologicznym [zob. zmiany 19 i 20].

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Wzór graficzny oznakowania zgodności

Opis

Zmiana 29

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wprowadza wzór graficzny oznakowania zgodności.

Uzasadnienie: wprowadzenie wzoru graficznego oznakowania zgodności, zgodnego ze wzorem stosowanym już przez producentów, jest konieczne, aby zapewnić natychmiastową rozpoznawalność i wyróżniający charakter szynki „Prosciutto di Norcia".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Charakterystyka wzoru graficznego oznakowania zgodności

Opis

Zmiana 30

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wzoru graficznego oznakowania zgodności, z podaniem ogólnych wymiarów tego oznakowania oraz wymiarów jego poszczególnych części.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia odwzorowanie oznakowania zgodności w prawidłowy i jednolity sposób, co pomaga zapewnić autentyczność szynki „Prosciutto di Norcia", a także jej wyróżniający charakter i rozpoznawalność.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Opis oznakowania zgodności

Opis

Zmiana 31

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana wprowadza szczegółowy opis oznakowania zgodności.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby umożliwić prawidłowe, jednolite i precyzyjne odwzorowanie oznakowania zgodności, co jest przydatne dla podmiotów gospodarczych, konsumentów i systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Procedura umieszczania oznakowania zgodności

Opis

Zmiana 32

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu części udźca, na której należy umieścić oznakowanie zgodności z marką, pod warunkiem spełnienia wymogów określonych w pkt 6, oraz umożliwia odwzorowanie oznakowania również na innych częściach skóry szynki poza płaską powierzchnią zewnętrzną.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu zapewnienia wyróżniającego charakteru szynki „Prosciutto di Norcia" na potrzeby konsumentów oraz ułatwienia pracy podmiotom gospodarczym i organowi kontrolnemu. Możliwość powtórzenia oznakowania na częściach skóry poza płaską powierzchnią zewnętrzną ma na celu zapewnienie, aby oznakowanie zgodności było zawsze obecne, również wtedy, gdy produkt jest przygotowywany w postaci całej szynki bez kości lub w kawałkach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Specyfikacja elementów identyfikacyjnych szynki „Prosciutto di Norcia"

Opis

Zmiana 33

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wyjaśnieniu, że przepis odnosi się do oznakowania zgodności, i dodaniu zapisu, zgodnie z którym element identyfikacyjny używany zamiast oznakowania zgodności lub w połączeniu z nim musi być obecny, gdy produkt jest przygotowywany w postaci całej szynki bez kości lub w kawałkach.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu zapewnienia identyfikowalności szynki „Prosciutto di Norcia" również w przypadkach, gdy elementy te są używane w połączeniu z oznakowaniem zgodności lub zamiast niego, zgodnie z rozwojem technologicznym.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Etykietowanie szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 34

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących etykietowania opakowań szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach z użyciem logo przedstawionego na rys. 4, które zawiera nazwę „Prosciutto di Norcia IGP” [ChOG].

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby umożliwić prawidłowe, jednolite i precyzyjne odwzorowanie logo na opakowaniach szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach, co jest przydatne dla podmiotów gospodarczych, konsumentów i systemu kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Wzór graficzny logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 35

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wzoru graficznego logo „Prosciutto di Norcia”, które ma być stosowane w przypadku wprowadzania produktu do obrotu w plastrach.

Uzasadnienie: Wprowadzenie wzoru graficznego, zgodnego ze wzorem stosowanym już przez producentów, jest konieczne, aby zapewnić natychmiastową rozpoznawalność i wyróżniający charakter chronionego produktu również wtedy, gdy jest on wprowadzany do obrotu jako szynka „Prosciutto di Norcia” w plastrach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Specyfikacja logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 36

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na określeniu minimalnej wysokości (22 mm) i szerokości (30 mm) logo na etykietach szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach i stanowi, że jeżeli logo jest odwzorowywane w wymiarach większych niż minimalne wymiary określone w specyfikacji produktu, to nie można zmieniać stosunku wysokości do szerokości.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia stosowanie logo „Prosciutto di Norcia” w jednolity sposób, zapewniając jego czytelność i rozpoznawalność oraz ochronę wizerunku produktu. Określenie minimalnych wymiarów oraz wymóg zachowania proporcji między wysokością a szerokością zapobiegają niewłaściwemu odwzorowaniu, przyczyniając się tym samym do zapewnienia, że oznaczenie ChOG będzie mieć wyróżniający charakter.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Wymiary logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 37

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na przedstawieniu wzoru graficznego dla logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach, wraz z minimalną wysokością i szerokością tego logo oraz wysokością zawartych w nim słów (rys. 5).

Uzasadnienie: zmiana umożliwia prawidłowe odwzorowanie logo na etykietach produktu krojonego w plastry, co przyczynia się do zapewnienia wyróżniającego charakteru i rozpoznawalności szynki „Prosciutto di Norcia”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Zasady dotyczące wyróżniającego charakteru logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 38

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących minimalnego wolnego miejsca, jakie należy pozostawiać wokół logo na etykietach szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia, aby logo na etykietach produktu krojonego w plastry było odpowiednio widoczne i rozpoznawalne; pozwala to uniknąć zakłóceń powodowanych przez elementy graficzne lub tekst, przyczyniając się do zapewnienia wyróżniającego charakteru i spójności wizualnej szynki „Prosciutto di Norcia”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Wolne miejsce wokół logo na etykietach szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 39

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na określeniu logo „Prosciutto di Norcia” wraz ze specyfikacjami graficznymi dotyczącymi wolnego miejsca, jakie podmioty krojące mają pozostawiać wokół tego logo na etykietach szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach (rys. 6).

Uzasadnienie: zmiana umożliwia odwzorowanie logo na etykietach produktu krojonego w plastry w sposób przyczyniający się do zapewnienia wyróżniającego charakteru i rozpoznawalności szynki „Prosciutto di Norcia”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Kolory logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach

Opis

Zmiana 40

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisów dotyczących kolorów logo na etykietach szynki „Prosciutto di Norcia” w plastrach.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu zapewnienia, aby logo „Prosciutto di Norcia” w plastrach mogło być odwzorowywane w jednolity sposób, co przyczyni się do zapewnienia wyróżniającego charakteru i rozpoznawalności produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Symbol ChOG Unii Europejskiej

Opis

Zmiana 41

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu dotyczącego stosowania symbolu ChOG Unii Europejskiej wraz z nazwą „Prosciutto di Norcia”.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia dostosowanie do art. 37 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8 – Wzór graficzny logo „Prosciutto di Norcia”

Opis

Zmiana 42

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu wzoru graficznego logo ChOG „Prosciutto di Norcia” [zob. zmiana 35].

Uzasadnienie: wprowadzenie wzoru graficznego, zgodnego ze wzorem stosowanym już przez producentów, jest konieczne, aby zapewnić natychmiastową rozpoznawalność i wyróżniający charakter szynki „Prosciutto di Norcia”.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 9 – Wprowadzenie przepisu dotyczącego związku ze środowiskiem

Opis

Zmiana 43

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu do specyfikacji produktu nowego pkt 9 („Związek ze środowiskiem”), w którym opisano związek szynki „Prosciutto di Norcia” ze środowiskiem, powtarzając informacje podane w pkt 4 jednolitego dokumentu opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* 2016/C 153/11 z dnia 29 kwietnia 2016 r.

Uzasadnienie: zmiana jest potrzebna, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej, w szczególności do art. 49 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Prosciutto di Norcia”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Prosciutto di Norcia”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynka „Prosciutto di Norcia” ChOG jest to dojrzała szynka surowa, która w momencie umieszczania na niej oznakowania zgodności lub elementów identyfikacyjnych używanych w połączeniu z tym oznakowaniem lub zamiast niego, ma charakterystyczny kształt „gruszki”, masę nie mniejszą niż 8,5 kg, zwarty wygląd po rozcięciu oraz kolor od różowawego po czerwony. Ma ona charakterystyczny lekko korzenny zapach, a jej smak jest pełny, ale nie słony.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji i dojrzewania szynki „Prosciutto di Norcia” muszą odbywać się na obszarze produkcji wyznaczonym w pkt 5.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynka „Prosciutto di Norcia” może być też dopuszczona do obrotu jako produkt pozbawiony kości, w plastrach lub w porcjach o różnych rozmiarach i różnej masie. W celu wprowadzenia do obrotu wszystkie te rodzaje produktów muszą być zapakowane w odpowiednie pojemniki na żywność lub w materiały powlekające, które muszą być odpowiednio opieczętowane i oznakowane. Podczas przygotowywania całej szynki bez kości lub jej porcji oznakowanie zgodności z marką musi być zawsze widoczne lub musi być obecny element identyfikacyjny użyty zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynkę „Prosciutto di Norcia" dopuszcza się do konsumpcji z oznakowaniem zgodności – lub elementem identyfikacyjnym użytym zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim – identyfikującym produkt. Oznakowanie, nanoszone poprzez wypalanie, obejmuje logo opatrzone nazwą „Prosciutto di Norcia IGP" [ChOG], jak przedstawiono poniżej:



Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Prosciutto di Norcia" musi być umieszczana przy użyciu wyraźnych i nieusuwalnych znaków, wyraźnie odróżniać się od jakiegokolwiek innego napisu zamieszczonego na etykiecie, a bezpośrednio za nią należy umieścić napis „Indicazione geografica protetta" [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP" [„ChOG"], który należy przetłumaczyć na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu, wraz z unijnym symbolem ChOG zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej. Oznaczenia te towarzyszą logo produktu, jak przedstawiono poniżej:



Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się jednak stosowanie określeń, które związane są z nazwami, firmami lub prywatnymi znakami towarowymi, pod warunkiem że nie mają znaczenia reklamującego lub charakteru mogącego wprowadzić konsumenta w błąd; dopuszcza się również stosowanie nazw gospodarstw prowadzących chów świń, z których pochodzi produkt.

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji szynki „Prosciutto di Norcia" obejmuje tereny w gminach Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto i Poggiodomo, położone na wysokości powyżej 500 m n.p.m.

6. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach

Streszczenie związku

Obszar geograficzny określony w pkt 5 charakteryzuje się wysokimi grzbietami górskimi, które uniemożliwiają napływ wilgotnego powietrza od strony morza, oraz występowaniem formacji wapiennych, które umożliwiają odprowadzanie wód deszczowych. Wspomniane cechy charakterystyczne, w połączeniu z nabytymi na przestrzeni lat umiejętnościami i wiedzą mieszkańców tego obszaru w dziedzinie chowu trzody chlewnej i przetwórstwa wieprzowiny, przyczyniły się do rozwoju warunków naturalnych i umiejętności ludzkich optymalnych dla produkcji szynki wysokiej jakości na tym obszarze geograficznym.

Szynka „Prosciutto di Norcia" po rozcięciu ma zwarty wygląd, kolor od różowawego po czerwony, odznacza się charakterystycznym lekko korzennym zapachem, a jej smak jest pełny, ale nie słony.

Szczególna jakość „Prosciutto di Norcia" jest ściśle związana nie tylko z czynnikami ludzkimi zaangażowanymi w jej przygotowanie, lecz także z warunkami środowiskowymi. Środowisko naturalne na tym obszarze należy uznać za szczególnie sprzyjające procesowi dojrzewania ze względu na cechy charakterystyczne klimatu i terenu, jak określono powyżej. Ponadto sztuka konserwowania mięsa wieprzowego w rejonie Nursino była słynna już w czasach starożytnego Rzymu. Z powodu ubóstwa cechującego rolnictwo górskie i wymuszonych okresów bezczynności w ciągu zimnej pory roku mieszkańcy tych obszarów wyspecjalizowali się w działalności związanej z chowem zwierząt. Działalność ta rozpowszechniła się w okresie Republiki i Cesarstwa Rzymskiego, a także w późniejszym okresie rządów Państwa Kościelnego, które starały się jak najlepiej wykorzystać obszary wiejskie Lacjum. W związku z tym mieszkańcy tego obszaru wyspecjalizowali się w dziedzinie anatomii i uboju świń oraz przygotowywania i konserwowania kawałków mięsa wieprzowego z zastosowaniem charakterystycznych do dziś zachowanych umiejętności, przy czym sprzedaż, solenie i dojrzewanie prowadzono na całym pobliskim obszarze.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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