C/2026/5438

20.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/5438)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Prosciutto di Norcia”

Numărul de referință UE: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Prosciutto di Norcia”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP „Prosciutto di Norcia” nu sunt modificări la nivelul Uniunii, deoarece nu îndeplinesc criteriile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143. Mai exact:

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică descrisă în documentul unic; și

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea articolului 3 - Definirea fazei de creștere

Descriere

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 3 al șaselea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost definită ca fiind „de creștere” faza indicată în caietul de sarcini drept faza de hrănire a porcilor cu greutăți în viu cuprinse între 30 și 80 kg, specificându-se că faza de creștere este faza de după alăptare și înțărcare.

Justificare: precizarea privind faza „de creștere” este necesară pentru a se prevedea în mod explicit că, după faza de alăptare și cea de înțărcare, există o fază importantă care ține de metoda de producție și în care porcinele pot fi hrănite cu toate materiile prime admise de normele în vigoare, pentru a le fi satisfăcute nevoile legate de nutriție, de bunăstarea animalelor și de starea de sănătate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Greutatea porcinelor în faza de creștere

Descriere

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 3 al șaselea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost majorată, de la 80 kg la 85 kg, greutatea maximă a porcinelor la încheierea acestei faze, denumită acum „de creștere”.

Justificare: majorarea este legată de evoluțiile din domeniul geneticii și din cel al hranei animalelor, precum și de aplicarea standardelor referitoare la bunăstarea animalelor (Directiva 2008/120/CE), care au dus la o îmbunătățire generalizată a capacității de creștere a porcilor.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Hrana porcinelor în faza de creștere

Descriere

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 3 paragrafele al șaselea, al șaptelea, al optulea, al nouălea, al zecelea, al unsprezecelea, al doisprezecelea, al treisprezecelea și al paisprezecelea din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, cele trei tabele din caietul de sarcini în care figurau alimentele admise în prima fază (30-80 kg) și în a doua fază (peste 80 kg), precum și alte specificații, au fost unite în „Tabelul privind materiile prime admise”, introdus în textul privind faza de creștere și utilizat și pentru faza de îngrășare.

Au fost modificate denumirile următoarelor materii prime, ținând seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei:

— „mais” (porumb) s-a înlocuit cu „granturco” (porumb);

— „semola” (griș) s-a înlocuit cu „farina” (făină);

— „erba medica disidratata” (lucernă deshidratată) s-a înlocuit cu „erba medica essiccata ad alta temperatura” (lucernă uscată la temperatură înaltă);

— „lino, expeller” (turtă de in) s-a înlocuit cu „panello di lino” (turtă din semințe de in) și au fost adăugate denumirile „mangimi di panello di semi di lino” (hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in), „farina di semi di lino” (făină din semințe de in), „mangimi di farina di semi di lino” (hrană pentru animale constând în făină din semințe de in);

— „marco mele-pere, buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori" (tescovină de mere și de pere, piețe de struguri și de roșii utilizate ca suplimente alimentare) s-a înlocuit cu „residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele" (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— „lievito di birra e/o di torula" s-a înlocuit cu „lieviti";

— „farina di estrazione di germe di mais" (făină de extracție de germeni de porumb) s-a înlocuit cu „farina di germe di granturco" (făină de germeni de porumb);

— „distillers" s-a înlocuit cu „boabe și solubile de distilerie uscate", cu precizarea că prin acest termen „sunt definite produsele rezultate din fabricarea alcoolului prin fermentarea și distilarea unui amestec de cereale și/sau de alte produse care conțin amidon și zaharuri";

— „barbabietola, polpe secche esauste" (sfeclă, pulpă uscată epuizată) s-a înlocuit cu „polpe secche esauste di bietola" (pulpă de sfeclă uscată epuizată);

— „farina di aringhe" (făină de hering) s-a înlocuit cu „farina di pesce" (făină de pește).

Au fost eliminate următoarele materii prime:

— „păstăi de roșcovă fără sâmburi";

— „lizate proteice";

— „cartof deshidratat";

— „manioc";

— „sfeclă, pulpe umede presate și însilozate";

— „făină de susan obținută după extragerea uleiului";

— „proteine animale, în cazul în care sunt admise de legislația comunitară".

A fost eliminată referirea specifică la „ovăz".

A fost modificată cantitatea următoarelor materii prime:

— „zară", doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi);

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale constând în gluten din porumb" (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb" (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg" (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz" (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu" (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală" (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă uscată epuizată" (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă uscată la temperatură înaltă" (de la maximum 2 % la maximum 4 %);

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C" (de la maximum 2 % la maximum 3 %).

Au fost adăugate următoarele materii prime:

— „făină cu gluten de porumb și/sau furaje cu gluten de porumb", inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat", inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb";

— „boabe și produse solubile de distilerie, uscate", inclusiv în faza de îngrășare;

— „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in, făină din semințe de in, hrană pentru animale constând în făină din semințe de in";

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” a fost împărțită în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

„Făina de extracție de soia” a devenit parte integrantă din „produse obținute prin extracție din boabele de soia”, iar utilizarea acestei materii prime a fost prevăzută, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de extracție de floarea-soarelui” devine parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă a fost majorată până la 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din boabele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel s-a prevăzut că conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

A fost modificată referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %.

A fost introdusă posibilitatea utilizării de aditivi.

A fost introdusă referirea specifică la prezentarea rației alimentare atât sub formă de hrană lichidă, cu utilizarea de apă și/sau zer de lapte și/sau zară, cât și sub formă de hrană uscată.

Limita maximă pentru grăsimi în substanța uscată a fost fixată, pentru ambele faze, la un procentaj de 7 %.

Au fost eliminați parametrii chimici referitori la fibra brută, proteina brută, cenușă și amidon, exprimați ca procentaj din substanța uscată a rației alimentare.

Justificare: introducerea „Tabelului cu materiile prime permise” unificat atât pentru faza de creștere, cât și pentru cea de îngrășare și eliminarea celor trei tabele precedente au simplificat lectura caietului de sarcini, aplicarea acestuia și controlul aferent.

Denumirile materiilor prime au fost modificate, inclusiv în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 68/2013 al Comisiei, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Actualizarea terminologiei a fost necesară pentru a se indica mai clar tipul de materie primă la care se face referire.

Materiile prime „păstăi de roșcovă fără sâmburi”, „lizate proteice”, „cartof deshidratat”, „manioc”, „sfeclă, pulpe umede presate și însilozate” și „făină de susan obținută după extragerea uleiului” au fost eliminate deoarece sunt rar utilizate pentru hrănirea porcilor grei, din motive tehnice sau de calitate sau fiindcă sunt dificil de procurat sau au o valoare nutrițională scăzută.

„Proteinele animale” au fost eliminate deoarece nu mai sunt utilizate, date fiind restricțiile legislative apărute în trecutul recent în ceea ce privește făina de carne.

Referirea la „ovăz” a fost eliminată fiindcă ovăzul, ca materie primă, se încadrează în categoria „cereale minore”.

Procentajul în care se poate utiliza „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale constând în gluten din porumb” a fost majorat, deoarece aceasta este o materie primă cu un conținut ridicat de proteine, care este utilă în alimentație (proteină brută) și foarte ușor de digerat.

Gradul de utilizare a materiilor prime „zară” (în faza de creștere), „porumb”, „sorg”, „orz”, „grâu”, „triticală”, „pulpă de sfeclă uscată epuizată”, „lucernă uscată la temperatură înaltă” și „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui” a fost mărit, deoarece aceste materii prime au stat întotdeauna la baza alimentației tradiționale a porcilor grei și, având în vedere și îmbunătățirile aduse de sectorul hranei pentru animale în ultimul deceniu, contribuie la îmbunătățirea aportului de fibre și a funcțiilor vitale ale porcinelor.

Utilizarea materiei prime „lipide cu punct de topire de peste 36 °C” a fost introdusă atât în faza de creștere, cât și în cea de îngrășare, în proporție de 3 %, deoarece, date fiind limita de maximum 7 % grăsimi în substanța uscată a rației și limita de 2 % pentru acidul linoleic, este garantat că, în cazul în care se utilizează untură în faza de îngrășare, porcinele au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime, în cazul diverselor tipuri genetice menționate la articolul 3 din caietul de sarcini.

A fost adăugată materia primă „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, deoarece, în faza de creștere, ea oferă energia esențială pentru a satisface necesarul de energie al porcinelor.

„Urluiala integrală din ştiuleți de porumb” este o materie primă foarte bogată în fibre, utilizată ca alternativă la tărâțe pentru a asigura aportul de fibre al animalelor.

Mărirea procentajului pentru „mazăre” asigură că porcii au un nivel adecvat de acoperire cu grăsime și, spre deosebire de alte leguminoase, mazărea conține o concentrație scăzută de factori antinutriționali.

Materiile prime „hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in”, „făină din semințe de in” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de in” au fost adăugate deoarece sunt similare cu „turta din semințe de in”, care a fost păstrată în caietul de sarcini al produsului, și sunt incluse în Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Materiile prime „porumb însilozat” și „boabe și solubile de distilerie uscate”, acestea din urmă fiind bogate în vitamina B, au fost adăugate acum și pentru faza de îngrășare, fiind materii prime ideale, care asigură un nivel adecvat de acoperire cu grăsime în cazul porcilor și, datorită conținutului lor ridicat de fibre, sunt digerate mult mai bine de porcinele adulte decât de cele tinere.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de rapiță”, „rapița” a fost introdusă pentru prima dată pe lista materiilor prime deoarece progresul în domeniul geneticii a permis selectarea de noi soiuri care nu conțin glucozinolați și acid erucic (factori antinutriționali); rubrica a fost formulată astfel încât să corespundă structurii utilizate pentru produsele din soia și din floarea-soarelui.

Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină din semințe de rapiță”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină din semințe de rapiță” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de rapiță”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră mai multe produse obținute prin extracție din semințele de rapiță. Nu este fezabilă enumerarea tuturor materiilor prime furajere, deoarece există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei. În notele la tabelul cu materiile prime permise a fost stabilit un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată, pentru a se asigura un grad adecvat de acoperire cu grăsime.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din boabe de soia”, a fost prevăzut procentajul de 20 % atât în faza de creștere, cât și în cea de îngrășare, pentru a se garanta că porcinele au un grad de acoperire cu grăsime adecvat pentru producția de „Prosciutto di Norcia”. Întrucât conținutul de grăsimi brute al materiei prime este o caracteristică esențială, în notele introduse după tabel a fost stabilit și inclus un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină de soia (boabe)”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină de soia” și „hrană pentru animale care constă în făină de soia (boabe)”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 enumeră mai multe produse obținute prin extracție din boabele de soia. Nu este fezabilă enumerarea tuturor produselor sus-menționate și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor/modificărilor Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei.

În ceea ce privește „produsele obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, stabilite la 10 %: conținutul de grăsimi brute al materiei prime este important pentru a se asigura că porcinele au un grad adecvat de acoperire cu grăsime, potrivit pentru producția de „Prosciutto di Norcia”; prin urmare, în notele la tabel a fost inclus un conținut maxim de grăsimi brute de 2,5 % din substanța uscată. Produsele care înainte erau incluse într-o singură intrare, precum, de exemplu, „făină de semințe de floarea-soarelui”, în Regulamentul (UE) nr. 575/2011, au fost apoi împărțite în două intrări, „făină din semințe de floarea-soarelui” și „hrană pentru animale constând în făină din semințe de floarea-soarelui”, în 2013, în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2017/1017. Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei enumeră mai multe produse obținute prin extracție din semințele de floarea-soarelui. Nu este fezabilă enumerarea tuturor produselor sus-menționate și există riscul ca ele să trebuiască modificate în cazul actualizărilor/modificărilor Regulamentului (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă permite alinierea la legislația în vigoare a Uniunii Europene privind hrana pentru animale, și anume la articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

Referirea la formele de prezentare a rației alimentare îi permite fermierului să aleagă ce formă să adopte.

Utilizarea de aditivi poate favoriza digestia și absorbția nutrienților.

Definiția pentru „Boabe și produse solubile de distilerie” a fost clarificată prin utilizarea formulării de la punctul 1.12.9 din Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei.

Limita maximă pentru grăsimi, de 7 %, atât pentru faza de creștere, cât și pentru faza de îngrășare, împreună cu limita pentru acidul linoleic, garantează că porcinele au un nivel de acoperire cu grăsime optim pentru producția de „Prosciutto di Norcia”. Aceste două criterii sunt fundamentale, deoarece au fost majorate (porumb) sau introduse materii prime (lipide cu punct de topire de peste 36 °C, inclusiv în faza de îngrășare) care pot oferi un aport de grăsimi ce riscă să influențeze negativ calitatea grăsimii.

Eliminarea parametrilor chimici referitori la fibra brută, proteina brută, cenușă și amidon, exprimați ca procentaj din substanța uscată a rației alimentare, este oportună, deoarece modificarea listei și cantităților materiilor prime, împreună cu parametrii specifici introduși, asigură caracterul adecvat al rațiilor alimentare pentru porcinele crescute în scopul producției de „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Hrana porcinelor în faza de creștere

Descriere

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 3 paragrafele al șaptelea, al optulea, al nouălea, al zecelea, al unsprezecelea, al doisprezecelea, al treisprezecelea și al paisprezecelea din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: în cadrul reglementării alimentației porcinelor în a doua fază, acum numită „de îngrășare”, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime permise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Justificare: modificarea oferă o imagine clară privind hrana permisă și în faza de îngrășare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Greutatea carcasei de porc

Descriere

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 3 al șaptesprezecelea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost înlocuit criteriul greutății medii în viu per lot de 160 kg ±10 % cu greutatea fiecărei carcase de porc greu, care trebuie să fie cuprinsă între 110,1 și 180,0 kg.

Justificare: eliminarea greutății în viu și introducerea criteriului greutății fiecărei carcase permit controlarea mai punctuală a îndeplinirii cerințelor pentru acceptarea fiecărei porcine sacrificate, aceasta fiind o metodă mai transparentă, mai punctuală, mai precisă și, în general, mai bună. Majorarea greutății porcinelor este datorată actualei tendințe a sectorului european al creșterii porcinelor, care derivă din îmbunătățirea caracteristicilor genetice, a bunăstării animalelor și a hranei acestora.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Eliminarea dispoziției privind certificarea porcinelor transferate

Descriere

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 3 al optsprezecelea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată dispoziția referitoare la certificarea de către crescători a porcinelor transferate între crescătorii sau predate abatoarelor.

Justificare: eliminarea a fost necesară deoarece această dispoziție ține de sistemul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Clasele comerciale cărora le aparțin carcasele de porc

Descriere

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 3 al nouăsprezecelea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost înlocuite cuvintele „să se încadreze, în medie” cu „să aparțină”, cu referire la clasele cărora le aparțin carcasele de porc greu.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a face mai precisă indicarea claselor cărora trebuie să le aparțină, în conformitate cu legislația în vigoare, carcasele destinate producției de „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Eliminarea dispoziției privind certificarea în faza de sacrificare

Descriere

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 3 al douăzecilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată dispoziția referitoare la responsabilitatea măcelarului și la certificarea conformității fiecărui lot de materie primă.

Justificare: eliminarea este necesară deoarece această dispoziție ține de sistemul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 3 - Momentul determinării greutății și al clasificării carcasei de porc

Descriere

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 3 al douăzecilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă dispoziția potrivit căreia datele referitoare la greutatea și clasificarea fiecărei carcase trebuie obținute la momentul sacrificării.

Justificare: prin această modificare a fost precizat momentul în care trebuie determinate greutatea și clasa, astfel încât să fie facilitat și controlul aferent.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Dispoziții privind măsurarea părții cu mușchi a pulpei

Descriere

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost mărită, de la 6 cm la 9 cm, partea cu mușchi de după capul femural („pallino”).

Justificare: modificarea a fost necesară având în vedere creșterea greutății carcasei și, deci, a dimensiunilor pulpelor proaspete utilizate pentru producția de „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Introducerea sigiliului de început de prelucrare

Descriere

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă în caietul de sarcini o dispoziție privind sigiliul aplicat la începerea prelucrării pe pulpele destinate producției de „Prosciutto di Norcia”, cu descrierea sigiliului și a indicațiilor de pe el.

Justificare: sigiliul are rol de instrument de identificare, fiind utilizat pentru indicarea cu precizie a începutului prelucrării, inclusiv în scopul controlării eficace a îndeplinirii cerințelor minime privind maturarea șuncii „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Modelul grafic al sigiliului de început de prelucrare

Descriere

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdus modelul grafic al sigiliului de început de prelucrare a pulpelor „Prosciutto di Norcia” (figura 1), fiind indicate dimensiunile totale și parțiale ale sigiliului și ale părților sale.

Justificare: introducerea modelului grafic și a specificațiilor referitoare la dimensiunile sale garantează realizarea corectă a sigiliului de început de prelucrare în scopul utilizării prevăzute.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Dispozitive de identificare care înlocuiesc sau însoțesc sigiliul de început de prelucrare.

Descriere

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea introduce posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească sigiliul de început de prelucrare.

Justificare: utilizarea unor dispozitive de identificare în locul sigiliului de început de prelucrare aplicat de prelucrător sau împreună cu sigiliul respectiv echivalează cu a avea la dispoziție și alte instrumente de urmărire și trasabilitate a produsului „Prosciutto di Norcia”, în funcție de evoluțiile tehnologice.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Valori pentru utilizarea piperului în faza de sărare a pulpelor

Descriere

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 4 al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, utilizarea piperului „în cantitate modestă” în etapa de sărare a fost înlocuită cu utilizarea piperului într-o proporție cuprinsă între 0,5 % și 2 % din cantitatea totală de sare utilizată pe fiecare pulpă în cadrul operațiunilor de sărare.

Justificare: această modificare a permis specificarea, cu valori definite, a cantității de piper care trebuie utilizată în etapa de sărare, astfel încât caietul de sarcini să fie mai clar, în beneficiul prelucrătorului și al sistemului de control, în vederea obținerii caracteristicilor organoleptice prevăzute la articolul 6.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Condiții pentru utilizarea piperului în faza de sărare a pulpelor

Descriere

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 4 al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată condiția care prevedea că piperul se utilizează în etapa de sărare doar dacă nu este utilizat la „tapetare”; astfel, utilizarea piperului este prevăzută întotdeauna.

Justificare: această modificare a fost motivată de oportunitatea de a face ca, la momentul consumului, să devină și mai distinctive caracteristicile organoleptice ale șuncii „Prosciutto di Norcia”, care sunt indicate la articolul 6 din caietul de sarcini și care răspund exigențelor pieței, consumatorii apreciind aroma tipică, ușor condimentată, a șuncii „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Utilizarea usturoiului în faza de sărare a pulpelor

Descriere

Modificarea nr. 16

Modificarea vizează articolul 4 al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă posibilitatea de a se utiliza usturoi în faza de sărare a pulpelor destinate producției de „Prosciutto di Norcia”, în proporție de maximum 2 % din cantitatea totală de sare utilizată pe fiecare pulpă în cadrul operațiunilor de sărare.

Justificare: modificarea este oportună deoarece posibilitatea de a utiliza usturoi poate contribui la obținerea gustului ușor condimentat tipic pentru „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Durata celei de-a doua faze de sărare a pulpelor

Descriere

Modificarea nr. 17

Modificarea vizează articolul 4 al șaselea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost prelungită, de la 9-18 zile la 7-22 de zile, durata celei de-a doua faze de sărare.

Justificare: modificarea permite optimizarea celei de-a doua faze de sărare, pe baza evaluării atente a produsului în funcție de factori precum tendința spre reducerea conținutului de sare, date fiind recomandările nutriționale sugerate inclusiv de Organizația Mondială a Sănătății, și creșterea greutății carcaselor și, prin urmare, a greutății pulpelor proaspete utilizate pentru producția de „Prosciutto di Norcia”, scopul fiind obținerea caracteristicilor organoleptice prevăzute la articolul 6 din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4 - Durata fazei de repaus al pulpelor

Descriere

Modificarea nr. 18

Modificarea vizează articolul 4 al șaptelea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost redusă, de la 2,5 luni la 2 luni, durata minimă a fazei de repaus.

Justificare: modificarea este necesară pentru a le permite producătorilor să ajusteze durata fazei de repaus al pulpelor în funcție de dimensiunile și caracteristicile tehnologice ale acestora. Producătorul trebuie să poată evalua mai bine nivelul optim de deshidratare a cărnii, în funcție de greutatea pulpelor potrivite pentru producția de „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5 - Momentul aplicării marcajului de conformitate

Descriere

Modificarea nr. 19

Modificarea vizează articolul 5 al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare s-a precizat că, la încheierea maturării, pe șuncile „Prosciutto di Norcia” care îndeplinesc cerințele prevăzute în caietul de sarcini, trebuie aplicat marcajul de conformitate descris la articolul 8.

Justificare: modificarea are scopul de a preciza clar etapa în care are loc aplicarea marcajului de conformitate pe șuncile conforme cu caietul de sarcini al IGP, garantând siguranța interpretării dispozițiilor și trasabilitatea produsului, inclusiv în scopul sistemului de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5 - Dispozitive de identificare care înlocuiesc sau însoțesc marcajul de conformitate.

Descriere

Modificarea nr. 20

Modificarea vizează articolul 5 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească marcajul de conformitate.

Justificare: utilizarea unor dispozitive de identificare în locul marcajului de conformitate aplicat de prelucrător sau împreună cu marcajul respectiv echivalează cu a avea la dispoziție și alte instrumente de urmărire și trasabilitate a produsului „Prosciutto di Norcia", în funcție de evoluțiile tehnologice.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 6 - Momentul în care există caracteristicile fizice și organoleptice

Descriere

Modificarea nr. 21

Modificarea vizează articolul 6 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctele 4.5 și 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare s-a precizat că, pentru a se confirma că produsul este adecvat pentru comercializare, momentul în care șunca „Prosciutto di Norcia" trebuie să prezinte caracteristicile fizice și organoleptice prevăzute este cel al aplicării marcajului de conformitate și/sau a dispozitivului de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul de conformitate.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se preciza momentul în care trebuie să existe caracteristicile fizice și organoleptice ale șuncii „Prosciutto di Norcia" pentru ca produsul să fie considerat adecvat pentru comercializare ca IGP. Astfel, a fost lămurită legătura dintre controlul de conformitate și aplicarea marcajului și/sau a dispozitivului de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul, în beneficiul operatorilor și al sistemului de control.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7 - Înlocuirea titlului articolului 7

Descriere

Modificarea nr. 22

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, titlul articolului 7 din caietul de sarcini a fost înlocuit din „Controale" în „Dovada originii"

Justificare: modificarea a fost necesară deoarece a fost eliminată dispoziția de la articolul 7 primul paragraf, referitoare la organismul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7 - Eliminarea dispoziției referitoare la organismul de control

Descriere

Modificarea nr. 23

Modificarea vizează articolul 7 primul paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată dispoziția referitoare la organismul de control.

Justificare: eliminarea a fost o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii, deoarece, în temeiul articolului 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143, nu mai este obligatorie includerea referirilor la organismul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7 - Înlocuirea terminologiei referitoare la „prelucrători”

Descriere

Modificarea nr. 24

Modificarea vizează articolul 7 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, termenul „produttori” (producători) a fost înlocuit cu termenul „elaboratori” (prelucrători).

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se preciza cu exactitate cine realizează prelucrarea produsului „Prosciutto di Norcia”, reglementată la articolul 4 din caietul de sarcini („Metoda de producție”).

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7 - Operatorii din filiera de producție

Descriere

Modificarea nr. 25

Modificarea vizează articolul 7 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost adăugați, printre cei care fac parte din filiera de producție a șuncii „Prosciutto di Norcia”, operatorii care ambalează și feliază produsul.

Justificare: modificarea a fost necesară deoarece diversele modalități de comercializare a șuncii „Prosciutto di Norcia” prevăzute la articolul 8 din caietul de sarcini impun ca și operatorii care ambalează și cei care feliază produsul să fie înscriși în listele cu operatorii din filiera de producție a IGP, în scopul efectuării controalelor.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7 - Dispoziție referitoare la dovada originii

Descriere

Modificarea nr. 26

Modificarea vizează articolul 7 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă o referire la trasabilitatea produsului (din amontele în avalul filierei), garantată prin monitorizarea intrărilor și ieșirilor din fazele procesului de producție.

Justificare: modificarea a fost necesară în scopul adecvării dispoziției privind dovada originii la dispozițiile de la articolul 20 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Modificarea titlului articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 27

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, în titlul articolului 8 a fost adăugat termenul „etichetare”.

Justificare: modificarea a fost necesară întrucât articolul 8 conține și o dispoziție referitoare la modalitățile de etichetare a produsului „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Identificarea produsului „Prosciutto di Norcia”

Descriere

Modificarea nr. 28

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctele 4.5 și 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare s-a precizat că „Prosciutto di Norcia” se comercializează cu marcajul de conformitate și/sau cu dispozitivul de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul de conformitate, fiind eliminată expresia „marcă specială”.

Justificare: modificarea a fost necesară în scopul clarificării și consolidării, prin caietul de sarcini, a identificării produsului „Prosciutto di Norcia” IGP, fiind înlocuită referirea generică la o marcă prin indicarea explicită a marcajului de conformitate și/sau a dispozitivului de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul de conformitate. Această modificare garantează o precizie sporită în beneficiul operatorilor, al consumatorilor și al sistemului de control, inclusiv în funcție de evoluțiile tehnologice. [A se vedea modificările 19 și 20]

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Modelul grafic al marcajului de conformitate

Descriere

Modificarea nr. 29

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdus modelul grafic al marcajului de conformitate.

Justificare: introducerea modelului grafic al marcajului de conformitate, conform cu cel deja utilizat de prelucrători, a fost necesară pentru a se garanta că șunca „Prosciutto di Norcia” poate fi recunoscută și distinsă imediat.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Caracteristicile modelului grafic al marcajului de conformitate

Descriere

Modificarea nr. 30

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdus modelul grafic al marcajului de conformitate, fiind indicate dimensiunile totale și parțiale.

Justificare: modificarea permite reproducerea corectă și fără ambiguitate a marcajului de conformitate, în beneficiul autenticității și al caracterului distinctiv și recognoscibil ale produsului „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Descrierea marcajului de conformitate

Descriere

Modificarea nr. 31

Modificarea vizează articolul 8 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă descrierea detaliată a marcajului de conformitate.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se permite reproducerea corectă și exactă a marcajului de conformitate, în beneficiul operatorilor, al consumatorilor și al sistemului de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Procedura de aplicare a marcajului de conformitate

Descriere

Modificarea nr. 32

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.5 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost precizată partea pulpei pe care trebuie aplicat marcajul de conformitate la cald, în cazul pulpelor care îndeplinesc cerințele prevăzute la articolul 6, fiind prevăzută posibilitatea reproducerii marcajului și în alte locuri de pe șoriciul șuncii, nu doar pe suprafața plană exterioară.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru ca „Prosciutto di Norcia” să poată fi ușor de identificat de către consumatori și pentru a se facilita activitatea operatorilor și a organismului de control. Posibilitatea reproducerii marcajului și în alte locuri de pe șorici, în plus față de suprafața plană exterioară, este menită a garanta că marcajul de conformitate este întotdeauna prezent, inclusiv în cazul pregătirii produsului ca șuncă întreagă dezosată sau ca șuncă porționată.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Dispoziții referitoare la dispozitivele de identificare a produsului „Prosciutto di Norcia”

Descriere

Modificarea nr. 33

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.5 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare s-a precizat că este vorba despre marcajul de conformitate și s-a adăugat că prezența dispozitivului de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul de conformitate este necesară atunci când produsul este pregătit ca șuncă întreagă dezosată sau ca șuncă porționată.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se garanta urmărirea și trasabilitatea produsului „Prosciutto di Norcia”, inclusiv în cazul utilizării unor dispozitive care înlocuiesc sau însoțesc marcajul de conformitate, în funcție de evoluțiile tehnologice.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Etichetarea produsului „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 34

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost introduse dispoziții referitoare la prezența pe ambalajele cu „Prosciutto di Norcia” feliat a logoului din figura 4, cu mențiunea „Prosciutto di Norcia IGP”.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se permite reproducerea corectă și exactă a logoului pe ambalajele cu „Prosciutto di Norcia” feliat, în beneficiul operatorilor, al consumatorilor și al sistemului de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Modelul grafic al logoului pentru „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 35

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdus modelul grafic al logoului „Prosciutto di Norcia” care trebuie utilizat inclusiv pentru produsul comercializat ca șuncă feliată.

Justificare: introducerea modelului grafic, conform cu cel deja utilizat de prelucrători, a fost necesară pentru a se garanta că produsul cu IGP „Prosciutto di Norcia”, chiar și atunci când este comercializat ca șuncă feliată, poate fi recunoscut și distins imediat.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Dispoziții privind logoul produsului „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 36

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost precizate dimensiunile minime – 22 mm înălțime și 30 mm lățime – ale logoului utilizat pentru etichetarea produsului „Prosciutto di Norcia” feliat, prevăzându-se că, în cazul reproducerii la dimensiuni mai mari decât cele minime prevăzute în caietul de sarcini, trebuie să se mențină neschimbat raportul dintre înălțime și lățime.

Justificare: modificarea permite utilizarea uniformă a logoului „Prosciutto di Norcia”, asigurând lizibilitatea, recunoașterea și protejarea imaginii produsului. Stabilirea dimensiunilor minime și obligația de a se menține neschimbat raportul dintre înălțime și lățime previne reproducerile inadecvate, permițând distingerea IGP.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Dimensiunile logoului produsului „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 37

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare este ilustrat modelul grafic al logoului pentru „Prosciutto di Norcia” feliat, cu dimensiunile minime (înălțime și lățime) ale logoului și cu înălțimea cuvintelor prezente în logo (figura 5).

Justificare: modificarea permite reproducerea corectă a logoului pe eticheta produsului feliat, astfel încât „Prosciutto di Norcia” să fie distinctiv și recognoscibil.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Dispoziții privind caracterul distinctiv al logoului pentru „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 38

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost introduse dispoziții privind spațiul minim care trebuie lăsat gol în jurul logoului utilizat pentru etichetarea șuncii „Prosciutto di Norcia” feliate.

Justificare: prin această modificare se garantează că logoul utilizat pe eticheta produsului feliat este vizibil și poate fi recunoscut în mod corect, fiind evitate interferențele grafice sau textuale, iar „Prosciutto di Norcia” este distinctiv și uniform din punct de vedere vizual.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Zona tampon din jurul logoului pe eticheta pentru „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 39

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost ilustrat logoul „Prosciutto di Norcia” cu indicarea grafică a zonei tampon care trebuie să fie lăsată în jurul logoului, pe eticheta produsului „Prosciutto di Norcia” feliat, de către operatorul care feliază produsul (figura 6).

Justificare: modificarea permite ca, pe eticheta produsului feliat, logoul să fie reprodus astfel încât să fie garantat caracterul distinctiv și recognoscibil al produsului „Prosciutto di Norcia”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Culorile logoului pentru „Prosciutto di Norcia” feliat

Descriere

Modificarea nr. 40

Modificarea vizează articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost introduse dispoziții privind culorile logoului utilizat pentru etichetarea șuncii „Prosciutto di Norcia” feliate.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se garanta reproducerea fără ambiguitate a logoului pe eticheta șuncii „Prosciutto di Norcia” feliate, astfel încât produsul să fie distinctiv și recognoscibil.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Simbolul IGP al Uniunii Europene

Descriere

Modificarea nr. 41

Modificarea vizează articolul 8 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă o dispoziție referitoare la utilizarea simbolului IGP al Uniunii Europene cu denumirea „Prosciutto di Norcia”.

Justificare: modificarea permite alinierea la dispozițiile de la articolul 37 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8 - Modelul grafic al logoului pentru „Prosciutto di Norcia”

Descriere

Modificarea nr. 42

Modificarea vizează articolul 8 al cincilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdus modelul grafic al logoului pentru IGP „Prosciutto di Norcia” [A se vedea modificarea 35.]

Justificare: introducerea modelului grafic, conform cu cel deja utilizat de prelucrători, a fost necesară pentru a se garanta că șunca „Prosciutto di Norcia” poate fi recunoscută și distinsă imediat.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 9 - Introducerea dispoziției „Legătura cu mediul”

Descriere

Modificarea nr. 43

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdus în caietul de sarcini noul articol 9, „Legătura cu mediul”, care descrie legătura cu mediul a produsului „Prosciutto di Norcia”, dispozițiile fiind preluate de la punctul 4 din documentul unic publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* 2016/C 153/11 din 29.4.2016.

Justificare: modificarea a fost necesară în scopul alinierii caietului de sarcini la dispozițiile legislației în vigoare a Uniunii Europene, în special la articolul 49 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Prosciutto di Norcia”

Numărul de referință UE: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Prosciutto di Norcia”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 - PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Prosciutto di Norcia” IGP este o șuncă crudă maturată care, la momentul aplicării marcajului de conformitate și/sau a dispozitivelor de identificare care înlocuiesc sau însoțesc marcajul de conformitate, prezintă o formă caracteristică de pară, o greutate de cel puțin 8,5 kg și o secțiune cu un aspect compact, a cărei culoare variază de la roz la roșu. Produsul are o aromă specifică ușor condimentată și un gust savuros, dar nu sărat.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție și de maturare a „Prosciutto di Norcia” trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată la punctul 5.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Prosciutto di Norcia” poate fi comercializat dezosat, porționat, împărțit în bucăți cu formă și greutate variabilă sau feliat. Aceste tipuri de produs se comercializează doar după ambalarea în recipiente corespunzătoare sau în învelișuri pentru alimente, sigilate și etichetate în mod adecvat. În cazul pregătirii produsului ca șuncă întreagă dezosată sau ca șuncă porționată, marcajul de conformitate aplicat prin marcare la cald trebuie să rămână întotdeauna vizibil și/sau dispozitivul de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul de conformitate trebuie să rămână prezent.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

„Prosciutto di Norcia” se comercializează cu marcajul de conformitate și/sau cu dispozitivul de identificare care înlocuiește sau însoțește marcajul de conformitate, astfel încât marcajul sau dispozitivul să identifice produsul. Marcajul este constituit dintr-un logo cu mențiunea „Prosciutto di Norcia IGP”, aplicat prin marcare la cald și prezentat în figura următoare:



Indicația geografică protejată „Prosciutto di Norcia” trebuie să fie tipărită cu caractere clare și indelebile, care să se distingă ușor de orice altă mențiune de pe etichetă, trebuie să fie urmată imediat de mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” (indicație geografică protejată) și/sau de acronimul „IGP”, care trebuie tradus(ă) în limba țării în care se comercializează produsul, și trebuie să fie însoțită de simbolul Uniunii pentru IGP, în conformitate cu dispozițiile legislației în vigoare a Uniunii Europene. Aceste mențiuni sunt însoțite de logoul denumirii, prevăzut în figura de mai jos:



Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres.

Cu toate acestea, este permisă utilizarea unor indicații care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private care nu au sens laudativ și care nu pot induce consumatorii în eroare, precum și utilizarea denumirii crescătoriei de porci din care provine produsul.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se produce „Prosciutto di Norcia” cuprinde teritoriile comunelor Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto și Poggiodomo situate la altitudini de peste 500 m deasupra nivelului mării.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☐ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Aria geografică delimitată la punctul 5 se caracterizează prin creste muntoase înalte, care împiedică afluxul de aer umed dinspre mare, și prin prezența unor formațiuni calcaroase, care permit dispersia apei de ploaie. Alături de specializarea și cunoștințele pe care locuitorii le-au dobândit de-a lungul timpului în materie de creștere a porcilor și de preparare a diverselor părți de porc, aceste caracteristici au permis dezvoltarea unui mediu natural și uman optim pentru obținerea unei șunci de calitate în această arie geografică.

„Prosciutto di Norcia" are o secțiune cu un aspect compact, a cărei culoare variază de la roz la roșu, și prezintă o aromă tipică ușor condimentată și un gust savuros, dar nu sărat.

Calitățile produsului „Prosciutto di Norcia" depind nu numai de factorii umani care stau la originea preparării sale caracteristice, ci sunt influențate în mod direct și de condițiile de mediu. Datorită caracteristicilor climatice și naturii terenurilor descrise mai sus, mediul natural al zonei este deosebit de propice pentru procesul de maturare și uscare. În plus, arta conservării cărnii de porc specifică zonei Norcia este celebră încă din vremea romanilor. Din cauza slabei agriculturi montane și a perioadelor de inactivitate impuse de sezonul rece, locuitorii regiunii erau specializați în activități de creștere a animalelor. Aceste activități s-au intensificat în perioada Republicii și a Imperiului roman, precum și sub dominația Bisericii, care a dus o politică de valorificare a zonelor rurale din Latium. Țăranii au devenit astfel buni cunoscători ai anatomiei porcine și ai metodelor de sacrificare, de preparare și de conservare a bucăților de carne de porc, metode pe care le-au aplicat cu dibăcia care le este caracteristică încă și astăzi, obținând produse ce erau apoi vândute, sărate și uscate în zonele vecine.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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