C/2026/5438

20.10.2026

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5438)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

**(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)**

**”Prosciutto di Norcia”**

**Referensnummer: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026**

1. **Produktens namn**

”Prosciutto di Norcia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

*Namn*

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Prosciutto di Norcia är inte unionsändringar, eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143, det vill säga att de

— inte innefattar någon ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— inte innebär någon risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Definition av tillväxtfasen

*Beskrivning*

Ändring 1

Ändringen gäller artikel 3.6 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen definieras fasen ”tillväxt” i produktspecifikationen som fasen för utfodring av svin på mellan 30 kg och 80 kg levande vikt, och det specificeras att tillväxt är den fas som följer efter digivning och avvänjning.

Motivering: Det är lämpligt att förtydliga ”tillväxtfasen” för att klargöra förekomsten av detta viktiga steg i produktionsmetoden där svinen får utfodras med alla råvaror som är tillåtna enligt gällande bestämmelser för att säkerställa att deras närings-, djurskydds- och hälsobehov tillgodoses, samt att detta steg följer efter digivning och avvänjning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Svinens levande vikt i tillväxtfasen

*Beskrivning*

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 3.6 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta vikten i slutet av den fas som nu kallas ”tillväxt” från 80 kg till 85 kg.

Motivering: Denna ökning har samband med utvecklingen inom genetiken och kosten samt tillämpningen av djurskyddsnormer (direktiv 2008/120/EG), vilket har förbättrat grisarnas tillväxtkapacitet överlag.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Utfodring av svin i tillväxtfasen

*Beskrivning*

Ändring 3

Ändringen avser punkterna 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 och 14 i artikel 3 i produktspecifikationen, men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen slås de tre tabellerna över foder som är tillåtna under den första fasen (30–80 kg) och under den andra fasen (över 80 kg) samt de ytterligare krav som fastställts samman i produktspecifikationen. De ingår nu alla i ”Tabell över tillåtna råvaror”, som har införts för tillväxtfasen och som också ska användas för gödningsfasen.

Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”(hetluftstorkad) lusern”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *lino, expeller* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, och det anges att dessa är ”produkter som erhålls vid produktion av alkohol genom fermentering och destillering av mäsk av spannmål och/eller andra stärkelserika och sockerhaltiga produkter”.

— ”Beta, torkad massa” kallas nu ”torkad betmassa”.

— ”Sillmjöl” kallas nu ”fiskmjöl”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Extraherat mjöl av sesamfrön”.

— ”Animaliska proteiner, om dessa är tillåtna enligt gemenskapslagstiftningen”.

Hänvisningen till ”havre” har strukits.

Kvantiteten av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag).

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C” (från upp till 2 % till upp till 3 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under gödningsfasen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra frön från baljväxter” har delats upp i två poster: ”ärtor” och ”andra frön från baljväxter”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” upp till 25 % och för ”andra frön från baljväxter” upp till 10 %).

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har fastställts till upp till 20 %.

”Extraherat mjöl av solros” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har höjts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har ändrats och uppgiften om en andel på 10 % har strukits.

Möjligheten att använda tillsatser har lagts till.

En särskild hänvisning har lagts till om möjligheten att ge foderransonen antingen i flytande form, blandad med vatten och/eller vassle och/eller kärnmjölk, eller torr.

Det högsta gränsvärdet för fett i fodrets torrsubstans har fastställts till 7 % för båda faserna.

De kemiska parametrarna för växttråd, råprotein, aska och jäst, uttryckta i procent av torrsubstansen i foderransonen, har strukits.

Motivering: Genom att lägga till den sammanslagna ”Tabell över tillåtna råvaror” för både tillväxt- och gödningsfasen och ta bort de tre tidigare tabellerna blir produktspecifikationen lättare att läsa och tillämpa samt underlättar övervakningen.

Namnen på råvarorna har också ändrats för att anpassas till bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att den typ av råvaror som avses ska framgå tydligare.

Råvarorna ”urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa” och ”extraherat mjöl av sesamfrön” har strukits eftersom dessa råvaror nästan aldrig används vid utfodring av tunga grisar av tekniska skäl eller kvalitetsskäl, är svåra att anskaffa eller har lågt näringsvärde.

”Animaliska proteiner” har strukits eftersom de inte längre används på grund av de restriktioner för köttmjöl som nyligen införts.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Den andel av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” som får användas har ökats eftersom det är en råvara med hög proteinhalt som är användbar i kosten (råprotein) och mycket lättsmält.

Användningen av ”kärnmjölk” (under tillväxtfasen), ”majs”, ”sorghum”, ”vete”, ”triticale”, ”torkad betmassa”, ”lusern (hetluftstorkad)” och ”produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön” har ökats, eftersom dessa råvaror alltid har utgjort grunden för traditionellt foder för tunga grisar och eftersom de, även mot bakgrund av de framsteg som gjorts inom fodersektorn under det senaste årtiondet, förbättrar upptaget av fiber och grisarnas livsviktiga funktioner.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts vid 3 % för både tillväxt- och gödningsfasen, eftersom gränsen för fett i torrsubstansen på 7 % och gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att grisarna av de olika genetiska typer som avses i artikel 3 i produktspecifikationen, om ister används i gödningsfasen, har en tillräcklig fettgrad.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till eftersom de ger energi som är nödvändig för att tillgodose grisarnas energibehov i tillväxtfasen.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fiber.

Ökningen av andelen ”ärtor” säkerställer en tillräcklig fettgrad eftersom de till skillnad från andra baljväxter har en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till eftersom de är råvaror som liknar ”linfröexpeller”, som har behållits i produktspecifikationen och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen. Dessa är idealiska råvaror som säkerställer en tillräcklig fettgrad hos grisarna och, på grund av sin höga fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna grisar än för yngre djur.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror, eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter.

Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – 2013 i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga foderråvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettgrad.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen fastställts till 20 % under både tillväxt- och gödningsfasen för att säkerställa att grisarna har en lämplig fettgrad för produktion av Prosciutto di Norcia. Eftersom råvarans råfetthalt är en av de viktigaste egenskaperna har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen fastställts och inkluderats i de anmärkningar som förts in efter tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”soja(böns)mjöl” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”soja(böns)mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl” – 2013 i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön”, som nu fastställts till 10 %, Råvarans råfetthalt är viktig för att säkerställa att grisarna har en fettgrad som lämpar sig för produktionen av Prosciutto di Norcia. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”solrosfrömjöl” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl” – 2013 i förordning (EU) nr 68/2013, i dess lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till EU:s gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009.

Hänvisningen till hur foderransonen får ges gör att jordbrukaren kan välja vilken metod som ska användas.

Användningen av tillsatser kan bidra till bättre digestion och upptag av näringsämnen.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats för att harmonisera den med bestämmelserna i punkt 1.12.9 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

Den högsta fetthalten på 7 % för både tillväxt- och gödningsfasen, i kombination med gränsen för linolsyrahalten, säkerställer en optimal fettansättningsnivå för de svin som används för att producera Prosciutto di Norcia. Dessa två kriterier är viktiga, eftersom råvaror som är potentiella källor till fett som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på grisarnas fettgrad har antingen ökats (majs) eller införts (lipider med en smältpunkt över 36 °C även för gödningsfasen).

Det är lämpligt att stryka de kemiska parametrarna för växttråd, råprotein, aska och jäst, uttryckta i procent av torrsubstansen i foderransonen, eftersom ändringarna av förteckningen och mängden råvaror, tillsammans med de särskilda parametrar som införts, säkerställer att fodret är lämpligt för svin avsedda för produktion av Prosciutto di Norcia.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Utfodring av svin i tillväxtfasen

*Beskrivning*

Ändring 4

Ändringen gäller punkterna 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 och 14 i artikel 3 i produktspecifikationen, men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs det i reglerna för utfodring av svin i den andra fasen, även känd som ”gödningsfasen”, till en hänvisning till den tabell över tillåtna råvaror som lagts till för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Motivering: Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Svinens slaktkroppsvikt

*Beskrivning*

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 3.17 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts kriteriet om en genomsnittlig levande vikt per parti på 160 kg +/– 10 % med en individuell slaktkroppsvikt för tunga svin på mellan 110,1 kg och 180,0 kg.

Motivering: Genom att den levande vikten avskaffas och kriteriet om slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje svin som slaktas uppfyller kraven, eftersom det är en mer transparent, exakt, riktad och generellt sett bättre metod. Den ökade svinvikten är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska svinuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Strykning av bestämmelsen om intyg för överförda svin

*Beskrivning*

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 3.18 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om sådant som jordbrukarna ska intyga när det gäller svin som flyttas mellan besättningar eller förs till slakterier.

Motivering: Det är nödvändigt att stryka denna bestämmelse, eftersom den gäller kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Handelsklasser som slaktkroppar av svin tillhör

*Beskrivning*

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 3.19 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts uttrycket ”i genomsnitt ligga i” med ”tillhöra” i förhållande till de klasser som slaktkroppar av tunga svin tillhör.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att mer exakt ange vilka klasser de slaktkroppar som används för att producera Prosciutto di Norcia tillhör, i enlighet med gällande lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Strykning av bestämmelsen om intyg för slaktstadiet

*Beskrivning*

Ändring 8

Ändringen gäller artikel 3.20 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om de områden som slakterierna ansvarar för och intyg om överensstämmelse för varje parti råvaror.

Motivering: Det är nödvändigt att stryka denna bestämmelse, eftersom den gäller kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 3 – Tidpunkt för registrering av vikt och klassificering av slaktkroppar av svin

*Beskrivning*

Ändring 9

Ändringen gäller artikel 3.20 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om att vikt- och klassificeringsuppgifter om enskilda slaktkroppar måste registreras vid slakttillfället.

Motivering: Genom ändringen klargörs tydligt vid vilken tidpunkt vikt- och klassificeringsuppgifter måste registreras för att underlätta relaterade kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Bestämmelser om muskelmängden på skinkan

*Beskrivning*

Ändring 10

Ändringen gäller artikel 4.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas muskelmängden efter lårbenshuvudet [*pallino*] från 6 cm till 9 cm.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på den ökade slaktkroppsvikten och därmed storleken på den färska skinka som används för att producera Prosciutto di Norcia.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Införande av den försegling som anbringas i början av bearbetningen

*Beskrivning*

Ändring 11

Ändringen gäller artikel 4.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en försegling i produktspecifikationen, som ska anbringas i början av bearbetningen på skinkor som lämpar sig för produktion av Prosciutto di Norcia, med en beskrivning av förseglingen och uppgifter om den information som ska anges på den.

Motivering: Förseglingen fungerar som en identifieringsmetod som gör det möjligt att exakt fastställa när bearbetningen påbörjades samt möjliggör en effektiv kontroll av överensstämmelsen med minimikraven för mognadslagringen av Prosciutto di Norcia.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Grafisk mall för den försegling som anbringas i början av bearbetningen

*Beskrivning*

Ändring 12

Ändringen gäller artikel 4.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för den försegling som ska anbringas i början av bearbetningen av Prosciutto di Norcia (figur 1) tillsammans med uppgifter om förseglingens totala dimensioner och de enskilda delarnas dimensioner.

Motivering: Införandet av den grafiska mallen och uppgifterna om dess dimensioner säkerställer att den försegling som anbringas i början av bearbetningen tillverkas korrekt för den avsedda användningen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Identifieringsmetoder som används i stället för eller i kombination med den försegling som anbringas i början av bearbetningen

*Beskrivning*

Ändring 13

Ändringen gäller artikel 4.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda andra identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, den försegling som anbringas i början av bearbetningen.

Motivering: Användningen av andra identifieringsmetoder i stället för eller i kombination med den försegling som anbringas av producenten i början av bearbetningen möjliggör andra spårningsverktyg för Prosciutto di Norcia i linje med den tekniska utvecklingen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Mängd peppar som används under saltningen av skinkan

*Beskrivning*

Ändring 14

Ändringen gäller artikel 4.4 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts användningen av ”små mängder” peppar under saltningsfasen med en procentuell andel på 0,5–2 % i förhållande till den totala mängd salt som används för varje skinka under saltningen.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att specificera de exakta mängder peppar som ska användas under saltningsfasen och gör produktspecifikationen tydligare, vilket är till nytta för producenterna och kontrollsystemet, för att säkerställa att de organoleptiska egenskaperna i artikel 6 uppnås.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Villkor för användning av peppar under saltningen av skinkan

*Beskrivning*

Ändring 15

Ändringen gäller artikel 4.4 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks villkoret att peppar endast behövde användas under saltningen om det inte användes i beläggningen [*stuccatura*], och peppar ska därför nu alltid användas.

Motivering: Ändringen motiveras av att det är lämpligt att göra de organoleptiska egenskaper hos Prosciutto di Norcia som avses i artikel 6 i produktspecifikationen ännu mer utmärkande när produkten konsumeras. Detta är i linje med efterfrågan på marknaden, där man anser att den vanligen något kryddiga aromen hos Prosciutto di Norcia är viktig.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Användning av vitlök under saltningen av skinkan

*Beskrivning*

Ändring 16

Ändringen gäller artikel 4.4 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen blir det möjligt att under saltningsfasen för den skinka som ska användas för att producera Prosciutto di Norcia använda vitlök av en procentandel på högst 2 % av den totala saltmängd som används för varje skinka under saltningen.

Motivering: Ändringen är lämplig, eftersom möjligheten att använda vitlök kan bidra till att den karakteristiska något kryddiga arom som är typisk för Prosciutto di Norcia erhålls.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Varaktighet för skinkans andra saltningsfas

*Beskrivning*

Ändring 17

Ändringen gäller artikel 4.6 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs varaktigheten för det andra saltningsfasen från 9–18 dagar till 7–22 dagar.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att optimera den andra saltningsfasen på grundval av en noggrann bedömning av produkten, med hänsyn till faktorer såsom trenden mot att minska salthalten, i linje med Världshälsoorganisationens näringsrekommendationer, och den ökade vikten på slaktkropparna och därmed på de färska skinkor som används för att producera Prosciutto di Norcia, i syfte att erhålla de organoleptiska egenskaper som avses i artikel 6 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 4 – Varaktighet för den period under vilken skinkan vilar

*Beskrivning*

Ändring 18

Ändringen gäller artikel 4.7 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förkortas den minsta viloperioden från två och en halv månader till två månader.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att producenterna ska kunna anpassa varaktigheten för den period under vilken skinkan vilar, på grundval av storleken och bearbetningsegenskaperna. Detta gör det möjligt för producenterna att bättre bedöma köttets optimala torkningsgrad i förhållande till vikten på de skinkor som lämpar sig för produktion av Prosciutto di Norcia.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 5 – Tidpunkt för anbringande av överensstämmelsemärket

*Beskrivning*

Ändring 19

Ändringen gäller artikel 5.4 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att det överensstämmelsemärke som beskrivs i artikel 8 ska anbringas på Prosciutto di Norcia som uppfyller kraven i produktspecifikationen i slutet av mognadslagringen.

Motivering: Syftet med ändringen är att klargöra i vilket skede överensstämmelsemärket ska anbringas på skinkor som uppfyller produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen för att på detta sätt säkerställa en säker tolkning och spårbarhet för produkten, även för kontrollsystemets syften.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 5 – Identifieringsmetoder som används i stället för eller i kombination med överensstämmelsemärket

*Beskrivning*

Ändring 20

Ändringen rör artikel 5.4 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda andra identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, överensstämmelsemärket.

Motivering: Användningen av andra identifieringsmetoder i stället för eller i kombination med det överensstämmelsemärke som anbringas av producenten möjliggör andra spårningsverktyg för Prosciutto di Norcia i linje med den tekniska utvecklingen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 6 – Tidpunkten då de fysiska och organoleptiska egenskaperna föreligger

*Beskrivning*

Ändring 21

Ändringen rör artikel 6.1 i produktspecifikationen och punkterna 4.5 och 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att de fysiska och organoleptiska egenskaperna hos Prosciutto di Norcia är de som föreligger vid den tidpunkt då överensstämmelsemärket och/eller den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med det anbringas och som fastställer produktens lämplighet att släppas ut på marknaden.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att specificera den tidpunkt då de fysiska och organoleptiska egenskaperna hos Prosciutto di Norcia måste föreligga för att produkten ska vara färdig att släppas ut på marknaden som skyddad geografisk beteckning. Detta klargör sambandet mellan kontrollen av överensstämmelsen och anbringandet av märket och/eller den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med det, vilket är till nytta för aktörerna och kontrollsystemet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 7 – Ändring av rubriken för artikel 7

*Beskrivning*

Ändring 22

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ändras rubriken på artikel 7 i produktspecifikationen från ”Kontroller” till ”Bevis på ursprung”.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på att artikel 7.1 om kontrollorganet har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 7 – Strykning av bestämmelsen om kontrollorganet

*Beskrivning*

Ändring 23

Ändringen gäller artikel 7.1 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorganet.

Motivering: Strykningen är en uppdatering som behövs för att anpassa produktspecifikationen till Europeiska unionens gällande regler, eftersom det enligt artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143 inte är obligatoriskt att inkludera hänvisningar till kontrollorganet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 7 – Terminologisk ändring avseende producenter

*Beskrivning*

Ändring 24

Ändringen gäller artikel 7.2 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts den italienska termen *produttori* med termen *elaboratori* som hänvisar till producenter.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att exakt specificera vilka enheter som utför bearbetningen av Prosciutto di Norcia, som regleras av artikel 4 i produktspecifikationen (produktionsmetod [*Metodo di elaborazione*]).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 7 – Enheter som är verksamma i produktionskedjan

*Beskrivning*

Ändring 25

Ändringen gäller artikel 7.2 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs förpacknings- och skivningsföretag till de enheter som ingår i produktionskedjan för Prosciutto di Norcia.

Motivering: Ändringen är nödvändig, eftersom de olika former i vilka Prosciutto di Norcia får saluföras, enligt artikel 8 i produktspecifikationen, kräver att förpacknings- och skivningsföretag också ska ingå i förteckningarna över enheter som verkar i produktionskedjan för den skyddade geografiska beteckningen, för kontrolländamål.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 7 – Bestämmelse om bevis på ursprung

*Beskrivning*

Ändring 26

Ändringen gäller artikel 7.2 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till produktens spårbarhet (längs hela kedjan), som garanteras genom övervakning av insatsvaror och utgående varor i produktionsfaserna.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att anpassa bestämmelsen om bevis på ursprung till artikel 20 i genomförandeförordning (EU) 2025/26.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Ändring av rubriken för artikel 8

*Beskrivning*

Ändring 27

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs ordet ”märkning” till i titeln på artikel 8

Motivering: Ändringen är lämplig, eftersom artikel 8 även innehåller regler om hur Prosciutto di Norcia ska märkas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Identifiering av Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 28

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkterna 4.5 och 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att Prosciutto di Norcia ska saluföras till konsumenter med överensstämmelsemärket och/eller den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med det, och uttrycket ”särskilt identifikationsmärke” tas därför bort.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att produktspecifikationen ska klargöra och stärka identifieringen av Prosciutto di Norcia och ersätta den allmänna hänvisningen till märket med en uttrycklig hänvisning till överensstämmelsemärket och/eller den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med det. Detta säkerställer större tydlighet, vilket är användbart för aktörer, konsumenter och kontrollsystemet, och är i linje med den tekniska utvecklingen. [Se ändringarna 19 och 20.]

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Grafisk mall för överensstämmelsemärket

*Beskrivning*

Ändring 29

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för överensstämmelsemärket.

Motivering: Införandet av den grafiska mallen för överensstämmelsemärket, i linje med det som redan används av producenterna, är nödvändigt för att säkerställa att Prosciutto di Norcia omedelbart kan kännas igen och särskiljas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Egenskaper för den grafiska mallen för överensstämmelsemärket

*Beskrivning*

Ändring 30

Ändringen gäller artikel 8.1 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för överensstämmelsemärket, som anger dess totala dimensioner och de enskilda delarnas dimensioner.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att reproducera överensstämmelsemärket på ett korrekt och enhetligt sätt, vilket bidrar till att säkerställa att produkten är äkta och kan särskiljas och kännas igen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Beskrivning av överensstämmelsemärket

*Beskrivning*

Ändring 31

Ändringen gäller artikel 8.2 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en detaljerad beskrivning av överensstämmelsemärket.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att möjliggöra en korrekt, enhetlig och exakt reproduktion av överensstämmelsemärket, vilket är till nytta för aktörerna, konsumenterna och kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Förfarande för anbringande av överensstämmelsemärket

*Beskrivning*

Ändring 32

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen specificerar på vilken del av skinkan överenstämmelsemärket ska brännas, förutsatt att kraven i artikel 6 är uppfyllda, och gör det möjligt att reproducera märket även på andra delar av skinkans svål utöver den plana ytterytan.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att säkerställa att Prosciutto di Norcia särskiljs för konsumenterna och för att underlätta aktörernas och kontrollorganets arbete. Möjligheten att placera märket även på delar av svålen utöver den plana ytterytan syftar till att säkerställa att överensstämmelsemärket alltid finns tillgängligt, även när produkten bereds som hel benfri skinka eller i delar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Specifikationer för identifieringsmetoderna för Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 33

Ändringen rör artikel 8.3 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen klargör att bestämmelsen avser överensstämmelsemärket och lägger till att den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med överensstämmelsemärket måste finnas med när produkten bereds som hel benfri skinka eller i delar.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att säkerställa att Prosciutto di Norcia kan spåras även i de fall då andra metoder används i kombination med eller i stället för överensstämmelsemärket, i linje med den tekniska utvecklingen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Märkning av skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 34

Ändringen gäller artikel 8.3 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om märkningen av förpackningar med skivad Prosciutto di Norcia med logotypen i figur 4, som innehåller namnet ”Prosciutto di Norcia IGP” [SGB].

Motivering: Ändringen är nödvändig för att möjliggöra en korrekt, enhetlig och exakt reproduktion av logotypen på förpackningar av skivad Prosciutto di Norcia, vilket är användbart för aktörer, konsumenter och kontrollsystemet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Grafisk mall för logotypen för skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 35

Ändringen rör artikel 8.3 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för den logotyp för Prosciutto di Norcia som ska användas när produkten saluförs i skivad form.

Motivering: Införandet av den grafiska mallen, i linje med den som redan används av producenterna, är nödvändigt för att säkerställa att den skyddade produkten omedelbart kan kännas igen och särskiljas, även när den saluförs som skivad Prosciutto di Norcia.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Specifikationer för logotypen för skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 36

Ändringen gäller artikel 8.3 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras den minsta höjden (22 mm) och bredden (30 mm) för logotypen på etiketter för skivad Prosciutto di Norcia och anges att förhållandet mellan höjden och bredden inte får ändras om logotypen reproduceras i dimensioner som är större än de minimidimensioner som anges i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att använda logotypen för Prosciutto di Norcia på ett enhetligt sätt och säkerställer att den är läsbar och igenkännlig och skyddar produktens anseende. Genom fastställandet av minimidimensioner och kraven på att höjden och bredden ska stå i proportion till varandra förhindras olämpliga reproduktioner, vilket bidrar till att säkerställa att den skyddade geografiska beteckningen är särskiljande.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Dimensioner för logotypen för skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 37

Ändringen gäller artikel 8.3 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för logotypen för skivad Prosciutto di Norcia tillsammans med logotypens minsta höjd och bredd samt höjden på de ord som ingår i den (figur 5).

Motivering: Ändringen gör det möjligt att korrekt reproducera logotypen på etiketter för den skivade produkten, vilket bidrar till att säkerställa att Prosciutto di Norcia kan särskiljas och kännas igen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Bestämmelser om särskiljbarheten för logotypen för skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 38

Ändringen gäller artikel 8.3 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs regler om det minsta yta som ska lämnas tomt runt logotypen på etiketter på skivad Prosciutto di Norcia.

Motivering: Genom ändringen säkerställs att logotypen på etiketterna på den skivade produkten är väl synlig och igenkännlig. Genom detta undviks störningar genom bild eller text, så att produkten kan särskiljas och är visuellt enhetlig.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Tom yta på etiketter för logotypen för skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 39

Ändringen gäller artikel 8.3 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen föreskrivs logotypen för Prosciutto di Norcia samt grafiska specifikationer för den yta som vid skivning måste lämnas tomt runt logotypen på etiketter på skivad Prosciutto di Norcia (figur 6).

Motivering: Ändringen gör det möjligt att reproducera logotypen på etiketter på den skivade produkten så att Prosciutto di Norcia kan särskiljas och kännas igen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Färger på logotypen för skivad Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 40

Ändringen gäller artikel 8.3 i produktspecifikationen, men innebär ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs regler om färgerna på logotypen på etiketter för skivad Prosciutto di Norcia.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att säkerställa att logotypen för skivad Prosciutto di Norcia kan reproduceras på ett enhetligt sätt, vilket bidrar till att säkerställa att man kan särskilja och känna igen produkten.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Europeiska unionens SGB-symbol

*Beskrivning*

Ändring 41

Ändringen rör artikel 8.4 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om användningen av Europeiska unionens SGB-symbol tillsammans med namnet Prosciutto di Norcia.

Motivering: Ändringen är en anpassning till artikel 37.3 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 8 – Grafisk mall för logotypen för Prosciutto di Norcia

*Beskrivning*

Ändring 42

Ändringen rör artikel 8.5 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en grafisk mall för logotypen för Prosciutto di Norcia SGB [Se ändring 35]

Motivering: Införandet av den grafiska mallen, i linje med den som redan används av producenterna, är nödvändigt för att säkerställa att Prosciutto di Norcia omedelbart kan kännas igen och särskiljas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av artikel 9 – Införande av bestämmelsen om ”Samband med området”

*Beskrivning*

Ändring 43

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en ny artikel 9 ”Samband med området” i produktspecifikationen som beskriver hur ”Prosciutto di Norcia” är kopplad till området och återger den information som anges i avsnitt 4 i det sammanfattande dokument som offentliggjordes i *Europeiska unionens officiella tidning* 2016/C 153/11 av den 29 april 2016.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att anpassa produktspecifikationen till Europeiska unionens gällande regler, som fastställs i artikel 49.1 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter**

**”Prosciutto di Norcia”**

**Referensnummer: PGI-IT-1554-AM01 – 30.7.2026**

1. **Namn**

”Prosciutto di Norcia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Prosciutto di Norcia” SGB är en mognadslagrad lufttorkad skinka som, när överensstämmelsemärket och/eller de identifieringsmetoder som används i stället för eller i kombination med det har anbringats, har en karakteristisk päronform och en vikt på minst 8,5 kg. Snittytan är fast med skär till röd färg. Typiska egenskaper är den lätt kryddiga doften och den pikanta men inte salta smaken.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktion och mognadslagring av ”Prosciutto di Norcia” ska ske inom det produktionsområde som anges i punkt 5.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Prosciutto di Norcia” kan också saluföras urbenad, skivad eller i bitar av varierande storlek och vikt. Vid försäljningen ska alla dessa produkttyper vara förpackade i lämpliga livsmedelsbehållare eller omslag, som ska vara korrekt förseglade och märkta. Vid beredningen av hela eller delar av den urbenade skinkan ska överensstämmelsemärket alltid vara synligt och/eller den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med det ska finnas kvar.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Prosciutto di Norcia” saluförs till konsumenter med överensstämmelsemärket – och/eller den identifieringsmetod som används i stället för eller i kombination med det – som identifierar produkten. Märket, som anbringas genom brännmärkning, består av en logotyp med namnet ”Prosciutto di Norcia IGP” [SGB] enligt vad som visas nedan:




Den skyddade geografiska beteckningen ”Prosciutto di Norcia” ska anges med tydliga, outplånliga bokstäver som tydligt skiljer sig från all annan text på etiketten. Den ska omedelbart följas av texten ”Indicazione Geografica Protetta” (”skyddad geografisk beteckning”) och/eller förkortningen ”IGP” (”SGB”), som ska översättas till språket i det land där produkten saluförs, och unionens symbol för skyddad geografisk beteckning i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Dessa uppgifter ska kombineras med beteckningens logotyp, enligt vad som anges nedan:




Det är förbjudet att lägga till någon som helst information som inte är klart föreskriven.

Dock får uppgifter anbringas om producentens namn eller firma eller privata märken, förutsatt att de inte innehåller positiva värdeomdömen eller kan vilseleda konsumenterna, samt eventuellt namn på den uppfödningsanläggning som produkten härrör från.

## 5. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet för ”Prosciutto di Norcia” omfattar de delar av kommunerna Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto och Poggiodomo som ligger minst 500 meter över havet.

## 6. Samband med det geografiska området

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

*Sammanfattning av sambandet*

Det geografiska område som anges i punkt 5 karakteriseras av höga bergsryggar som hindrar tillförsel av fuktig havsluft samt av kalkstensformationer som medger att regnvatten sprids. Detta, tillsammans med det kunnande och de speciella färdigheter som lokalbefolkningen förvärvat under årens lopp när det gäller uppfödning av svin och bearbetning av styckningsdelar, har lett till att det i detta geografiska område växt fram en fysisk och kulturell miljö som har optimala egenskaper för produktion av skinka av hög kvalitet.

”Prosciutto di Norcia” har kompakt snittyta, skär till röd färg, en typisk, lätt kryddig doft och pikant men inte salt smak.

De specifika egenskaperna hos ”Prosciutto di Norcia” hänger nära samman med miljöförhållandena och de mänskliga faktorerna vid framställningen. Naturförhållandena i området kan anses särskilt gynnsamma för lagring och mognadslagring på grund av klimatets och markens karaktär, som beskrivs ovan. Dessutom var området kring Norcia redan under romartiden känt för befolkningens kunnande om konservering av griskött. På grund av att bergstrakterna gav bristfälliga förutsättningar för jordbruk och den kalla årstiden tvingade till inaktivitet hade lokalbefolkningen nämligen specialiserat sig på djurhållning. Denna upprätthölls under tiden för den romerska republiken och imperiet. Därefter utvecklade Kyrkostaten området ytterligare för att ge de bästa förutsättningar för husdjursproduktion. Bönderna hade då förvärvat stort kunnande om anatomi, slakt samt bearbetning och konservering av styckningsdetaljer av svin med de typiska metoder som ännu tillämpas för de produkter som säljs, saltas och lagras i hela området.

**Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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