

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 429/08)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE
ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Prosciutto di Parma”

EU-nr: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

SUB (X) SGB ()

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a
43121 Parma
Italien

Tfn +39 0521246111

E-post: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

Consorzio del Prosciutto di Parma (föreningen för skydd av ”Prosciutto di Parma”) har rätt att skicka in en ansökan om ändring enligt artikel 13.1 i dekret nr 12511 från ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
 Produktbeskrivning

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: Kontroll

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

5.1. Redaktionell ändring

Följande har tagits bort/lagts till:

- Underindelningen i avsnitt har tagits bort eftersom produktspecifikationen har omstrukturerats till artiklar. Framför allt gäller följande:
 - Förteckningen över referensdokument som rör avsnitt A har tagits bort.
 - Avsnitt B (*Beskrivning av produkten, med uppgift om råvarorna och de huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska och organoleptiska egenskaperna*) har tagits bort. Informationen i avsnitt B har omstrukturerats till artiklarna 1 (*Namn*), 2 (*Produktens egenskaper*), 3 (*Produktionsområde*), 5.3.b (*De färska skinkornas egenskaper*), 5.5 (*Urbening*), 5.6 (*Skivning och förpackning*) och 8 (*Presentation och märkning*). Denna ändring innebär en ändring av punkterna 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 och 4 i det sammanfattande dokumentet.
 - Informationen i avsnitt C har tagits bort och informationen har omstrukturerats till artiklarna 3 (*Produktionsområde*) 5.1 (*Tillåtna genetiska typer*), 5.2 (*Uppfödning och utfodring av grisar*), 5.3 (*Slakt och skinkornas egenskaper*) och 5.4 (*Produktionsprocess*). Punkterna 3.3 och 4 i det sammanfattande dokumentet har omstrukturerats för att avspegla artiklarna i den nya produktspecifikationen utan att ändra den faktiska innebörden.
 - Avsnitten D och F har tagits bort och informationen har omstrukturerats. Texten återfinns nu i artikel 6 (*Samband med miljön*). Informationen om samband med miljön och bevis på att produkten har sitt ursprung i det geografiska området har förtydligats och aktualiserats. Ändringar har också gjorts för att anpassa texten till den gällande lagstiftningen på området, som omfattar ett krav på att ett externt organ ska utföra produktionskontroller. Punkterna 5 och 5.1 i det sammanfattande dokumentet har anpassats till den nya produktspecifikationens struktur utan att ändra den faktiska innebörden.
 - Informationen i avsnitt E i produktionspecifikationen har omstrukturerats till artikel 5.4 (*Produktionsprocess*) och har ändrats enligt följande: För tydlighetens skull har det begrepp som används för att hänvisa till det stadium då skinkorna lufttorkas ändrats från *stagionatura* [”torkning” eller ”mognadslagring”] till *maturazione* [”lagring”], eftersom *stagionatura* är begreppet för hela lagringsperioden, från det att framställningsprocessen inleds. *Maturazione* avser i stället ett av lagringsstadierna, nämligen steget efter det att skinkorna har flyttats från kylrummet och torkats av. Orden ”ljummet vatten” har tagits bort från beskrivningen av stadiet då skinkorna tvättas och torkas av, eftersom det var obestämt och omöjligt att mäta. De har ersatts med termen ”dricksvatten”, eftersom skinkorna måste tvättas med dricksvatten från vattenledning. Dessa terminologiska ändringar har även gjorts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.
 - Informationen i avsnitt G har omstrukturerats och återfinns nu under den nya rubriken i artikel 4 (*Bevis på ursprung*). Eftersom det i syfte att säkerställa spårning och spårbarhet för ”Prosciutto di Parma” var nödvändigt att mer tydligt identifiera de olika parter som deltar i produktionskedjan och är verksamma i produktionsområdet, har termen ”portioneringsanläggningar” ändrats till ”skivnings- och förpackningsanläggningar”. Det har tydliggjorts att skivningsanläggningar även förpackar skivorna av ”Prosciutto di Parma”, eftersom förpackning sker omedelbart efter skivning och båda processerna utförs i samma rum. Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

- Informationen om den outplånliga märkning som slakteriet anbringat på "Prosciutto di Parma" med eller utan ben, som tidigare angavs i avsnitt H i produktspecifikationen, har omstrukturerats och återfinns nu i artiklarna 5.3.b, 8.1 och 8.2. Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkt 3.6.
- Bilagorna till den tidigare versionen av produktspecifikationen (*Bilagor–Referensdokument för avsnitten A/B/C/D/E/F/H*) har tagits bort eftersom de innehöll hänvisningar till lagstiftning som inte längre är i kraft.
- *Ingressen om metoden* har tagits bort, eftersom den beskrev hur den tidigare versionen av produktspecifikationen var utformad.
- Terminologin har anpassats till den tillämpliga lagstiftningen på området.
- De delar som avser verksamheter inom kontrollorganets behörighet har tagits bort, eftersom denna information finns i kontrollplanen.
- Hänvisningar till nationell lagstiftning och EU-lagstiftning som har upphävts och ersatts med nyare lagstiftning om samma ämne har tagits bort.
- Terminologin har anpassats till den tillämpliga lagstiftningen på området.

5.2. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor*

I artiklarna 2 (*Produktens egenskaper*), 5 (*Produktionsmetod för "Prosciutto di Parma"*) och 8 (*Presentation och märkning*) hänvisas nu till möjligheten att, samtidigt eller i stället för att använda tatuering av ursprunget, slakteriets märkning, sigill eller "hertigkronan" som logotyp som bränns in på skinkorna, använda alternativa metoder som också ger information om skinkans ursprung samt spårnings- och spårbarhetsinformation.

Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkterna 3.2 och 3.6.

5.3. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Produktegenskaper*

I artikel 2 f anges nu den kemiska beteckningen på havssalt för att klargöra att inga andra typer av salt är tillåtna.

Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkt 3.2.

5.4. *Redaktionell ändring: Produktegenskaper*

Följande ändringar har gjorts i avsnitt B i den tidigare versionen av produktspecifikationen:

- Beskrivningen av skinkans rundade form i punkt a i detta avsnitt återfinns nu i artikel 2 a, medan uppgifterna i punkt a om mängden exponerad muskel över lårbenets spets har flyttats till artikel 5.3.b. Uppgifterna om slutprodukts vikt som tidigare angavs i punkt b i samma avsnitt återfinns nu i artikel 2 b. Uppgifterna om minsta lagringstid återfinns nu i artikel 2 c, medan beskrivningen av köttets färg när skinkan snittas i punkt c nu anges i punkt d. Uppgifter om doft och smak i punkt d återfinns nu i artikel 2 e.
- Informationen om godkända värden för salt- och vattenhalt och proteolysindexet har ändrats, genom att ordet "produktionsanläggning" har ändrats till "lagringsanläggning", vilket är det specifika begreppet för en produktionsanläggning för "Prosciutto di Parma" som är registrerad i kontrollsystemet.
- Hänvisningen till genomsnittliga värden i provtagna skinkor har tagits bort från stycket med uppgifter om godkända värden för salt- och vattenhalt och proteolysindexet, eftersom detta var allmän information. I delen om när kontroller av efterlevnaden av de godkända värdena för salt- och vattenhalt och proteolysindexet bör utföras ersätts orden "till den fastställda tidsfristen" med en mer exakt formulering.

Punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har också ändrats för att anpassa den till den nya versionen av produktspecifikationen. Det faktiska innehållet ändras dock inte.

5.5. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Produktegenskaper*

Uppgifterna om produktens vikt, minsta lagringstid och analyskrav som tidigare angavs i avsnitt B i produktspecifikationen har omstrukturerats och återfinns nu i artikel 2 (*Produktegenskaper*). Följande ändringar har gjorts:

- Viktuppgifterna i punkt b har ändrats. Detta var nödvändigt eftersom de grisar vars kött används för att framställa "Prosciutto di Parma" har blivit tyngre, vilket innebär att även slaktkropparna, de färska skinkorna och de färdiga skinkorna har blivit tyngre. Eftersom det har fastställts att de färska skinkor som används för att framställa skinkorna ska väga mellan 11,8 kg (minsta vikt) och 18 kg (högsta vikt), och eftersom vikt förlusten under lagringsprocessen uppgår till i genomsnitt 30 %, måste slutprodukten väga mellan 8,2 kg (minsta vikt) och 12,5 kg (högsta vikt).
- Den minsta lagringstiden har förlängts från 12 till 14 månader, eftersom den ökade minimivikten för den färska skinka som används innebär att det tar längre tid att uppnå de organoleptiska egenskaperna för "Prosciutto di Parma", såsom färg vid snitt, doft och smak.
- Ändringar har gjorts av de godkända värdena för salt- och vattenhalt och proteolysindexet, eftersom den föreslagna förlängningen av den minsta lagringstiden leder till en lägre vattenhalt och ett högre proteolysindex än de värden som fastställts tidigare. Den högsta gränsen för salthalt har också sänkts, utifrån näringsrådgivning från bland annat Världshälsoorganisationen som rekommenderar minskat natriumintag.

Uppgifterna om slutproduktens vikt, minsta lagringstid och de godkända intervallen för analysvärden har också ändrats i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

5.6. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Produktionsområde*

Uppgifterna i avsnitt C om råvarans ursprungsområde har ändrats och getts en ny titel, med beaktande av artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

Friuli-Venezia Giulia har också lagts till i förteckningen över regioner, eftersom grisarna i denna region har liknande genetiska egenskaper som grisar från resten av produktionsområdet för "Prosciutto di Parma" och föds upp på liknande sätt vad gäller både utfodring och andra uppfödningmetoder. De slaktkroppar och skinkor som erhålls efter slakt av grisar i den regionen har samma egenskaper som i andra regioner som redan ingår i produktionsområdet för "Prosciutto di Parma".

Punkterna 4 och 5 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att inbegripa regionen Friuli-Venezia Giulia i produktionsområdet.

5.7. *Redaktionell ändring: Produktionsmetod för "Prosciutto di Parma" – tillåtna genetiska typer*

Den information som tidigare angavs i avsnitt C har omstrukturerats till artikel 5.1 (*Tillåtna genetiska typer*), 5.2 (*Uppfödning och utfodring av grisar*) och 5.3.a (*Slakt*).

Närmare bestämt har följande ändringar gjorts:

- För att underlätta en mer noggrann kontroll av produktionskedjan hänvisar texten nu till "förteckningen över tillåtna genetiska typer"; som offentliggörs och uppdateras av ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.
- Termen "H – Tunga grisar" har lagts till för att klargöra begreppet "tunga grisar". Texten hänvisar fortfarande till slaktkroppsklassificeringen i mitten av den skala som fastställs i EU-lagstiftning (konformationsklasserna "U", "R" och "O") eftersom "Prosciutto di Parma" endast får framställas av färsk skinka från slaktkroppar från någon av dessa klasser. Betydelsen av genetiska typer för att erhålla tunga slaktkroppar som är lämpliga för att framställa "Prosciutto di Parma" anges nu tydligt, eftersom de genetiska egenskaperna är en viktig egenskap för produktionen av "Prosciutto di Parma".

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att anpassa den till den nya versionen av produktspecifikationen. Det faktiska innehållet ändras dock inte.

5.8. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Produktionsmetod för "Prosciutto di Parma" – tillåtna genetiska typer*

Följande ändringar har gjorts i avsnitt C i den tidigare versionen av produktspecifikationen:

- Informationen om tillåtna genetiska typer har granskats ur ett tekniskt perspektiv för att klargöra alla tillåtna kombinationer av korsningsavel. Den genetiska hänvisningen till "djur" har dessutom ersatts med "galtar", som betecknar grisar av hankön, och "suggor" för grisar av honkön. Det har beslutats att en förhandskontroll av överensstämmelse är nödvändig för att identifiera de genetiska typer som är lämpliga för att framställa "Prosciutto di Parma", vilket gynnar hela sektorn. En tabell över tillåtna genetiska kombinationer har införts i syfte att ytterligare klargöra vilka korsningar som är tillåtna.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att inbegripa en hänvisning till tillåtna genetiska kombinationer.

5.9. *Redaktionell ändring: Produktionsmetod för "Prosciutto di Parma" – uppfödning och utfodring av grisar*

Följande ändringar har gjorts i avsnitt C:

- Meningen om grisuppfödningssätt har setts över för att inbegripa en uttrycklig hänvisning till djurskydd. Det anges nu i texten att smågrisar ska tatueras med ursprungsuppgifter medan de fortfarande är kvar i gräsningsrummet och dias av suggan, vilket ger en ytterligare garanti för spårning av och spårbarhet för "Prosciutto di Parma".
- Hänvisningen till "foder tillåtet upp till en levande vikt på 80 kilo" har tagits bort, eftersom en gemensam tabell över tillåtna foderråvaror har införts i stället.
- En definition av "drank och vattenlösliga restprodukter från destillering" har lagts till som anmärkning 2 i den enhetliga tabellen över foderråvaror som är tillåtna för utfodring av grisar i artikel 5.2.
- I beskrivningen av slutgödningen anges nu en lägsta slaktålder på nio månader, vilket tidigare angavs i avsnitt C.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att anpassa den till den nya versionen av produktspecifikationen. Det faktiska innehållet ändras dock inte.

5.10. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Produktionsmetod för "Prosciutto di Parma" – uppfödning och utfodring av grisar*

Vissa ändringar har gjorts av informationen i avsnitt C i den tidigare versionen av produktspecifikationen när det gäller faserna av uppfödningen av grisar, med mer objektiva kriterier för att förbättra kontrollen och göra det möjligt att anpassa metoden efter de olika faserna. Ålders- och vikt-kriterier har lagts till för avvänjnings- och tillväxtfaserna i syfte att klargöra varaktigheten. Vad gäller slutgödning har hänvisningen till levande vikt tagits bort, eftersom grisarnas lämplighet för att framställa produkten enligt den nya versionen inte längre baseras på den genomsnittliga levande vikten per parti, utan på individuell slaktvikt.

Närmare bestämt har följande ändringar gjorts i artikel 5.2:

- Definitionen av diperioden innehåller nu orden "åtminstone", vilket klargör att smågrisar kan avvänjas även efter 28 dagar. Möjligheten till tidig avvänjning efter 21 dagar, som fastställs i rådets direktiv 2008/120/EG och har införlivats i italiensk lagstiftning genom lagstiftningsdekret nr 122/2011, del II, bilaga I, har också lagts till. Texten hänvisar nu också till att smågrisar antingen kan dias av suggan eller ges mjölk artificiellt, till möjligheten att utfodra dem med vissa tillåtna foderråvaror, användning av mineraler, vitamintillskott och tillsatser.
- Uppgifterna om avvänjningsfasen har setts över så att de avspeglar moderna produktionsförhållanden, och ålders- och vikt-kriterier har införts både för att klargöra varaktigheten av denna fas och som en dubbel kontrollfaktor. Texten hänvisar nu också till möjligheten att utfodra grisarna med vissa tillåtna foderråvaror och till användningen av mineraler, vitamintillskott och tillsatser.
- Den vikt som grisarna ska nå under tillväxtfasen har ändrats för att avspegla nuvarande uppfödningssätt. Lika som för avvänjningsfasen har en åldersgräns införts som en andra kontrollfaktor.

- För att göra artikel 5.2 mer förståelig har de två tabellerna ("Tillåtet foder upp till en levande vikt på 80 kg" och "Tillåtet foder för slutgödning") slagits ihop till en tabell med uppgifter om de foderråvaror som är lämpliga för både tillväxt- och gödningsfaserna.
- De råvaror som grisarna utfordras med ska komma från det geografiska område där de föds upp, men vissa är det kanske inte tekniskt möjligt att köpa in alla dessa foderråvaror lokalt av klimatrelaterade och kommersiella skäl. Enligt artikel 1 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 garanteras i sådana fall kvaliteten på "Prosciutto di Parma" och dess samband med det lokala området alltid genom att det säkerställs att minst 50 % av den torrs substans som grisarna intar utslaget på ett helt år kommer från grisuppfödningområdet Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardiet, Piemonte, Molise, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzo och Lazio).
- Några nya råvaror har lagts till i förteckningen, i förekommande fall med justeringar för procentandelarna torrs substans, eftersom de kommer från det område där grisarna har sitt ursprung. Procentandelarna för vissa råvaror har t.ex. ökats eftersom de alltid har varit baslivsmedel i grisarnas traditionella kost och odlas allmänt i grisuppfödningområdet, ofta av grisuppfödarna själva för eget bruk. Användningen av dessa foderråvaror ändrar inte kvaliteten på "Prosciutto di Parma", utan stärker i stället sambandet med det "typiska området".
- För att stärka sambandet med grisarnas ursprungsområde har vissa råvaror tagits bort från förteckningen eftersom de inte kommer från det området.
- En del råvaror som inte kommer från grisarnas ursprungsområde finns med på förteckningen på grund av att det är tekniskt omöjligt att säkerställa att alla råvaror köps in från det området, eftersom det inte har kapacitet för att tillhandahålla de mängder som krävs.
- När ändringarna av förteckningen över råvaror gjordes beaktades alltid tillgången till foderråvaror i de elva regioner som grisarna föds upp i samt resultat av vetenskaplig forskning om foder.
- Följande specifika ändringar har också gjorts:
 - Procentandelen majsglutenfoder har ökats och den italienska termen för "majsglutenfoder" har ändrats från *semola glutinata di mais* till *farina glutinata di granturco* enligt den terminologi som används i punkt 1.2.9 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017. Den tillåtna mängden av denna foderråvara har ökats från 5 % torrs substans till 10 %, eftersom den är en god proteinkälla som är användbar i kosten (råprotein) och enkel att smälta.
 - Den italienska termen för "majs" har ändrats från *mais* till *granturco* (punkt 1.2.1 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017), och den tillåtna mängden har ökats från 55 % till 65 % för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen. Fettets kvalitet skyddas ytterligare genom ett nytt krav införs – högst 5 % fett i kosten på torrfoderbasis – som anges i de förklarande anmärkningarna under tabellen.
 - Den tillåtna procentandelen sorghum i grisarnas kost har ökats från 40 % till 55 % av torrs substansen för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen.
 - Den tillåtna procentandelen korn i grisarnas kost har ökats från 40 % till 55 % av torrs substansen för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen.
 - Den tillåtna procentandelen vete i grisarnas kost har ökats från 25 % till 55 % av torrs substansen för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen.
 - Den tillåtna procentandelen rågvete i grisarnas kost har ökats från 25 % till 55 % av torrs substansen för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen.
 - Majsensilage och torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering har lagts till i förteckningen: Dessa ingredienser kan nu även användas i utfodringen för slutgödning, eftersom de är utmärkta foderråvaror som säkerställer den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen. De är dessutom mycket fiberrika och är därför lättare att smälta för vuxna grisar än yngre.
 - Majsmjöl på hela kolvar har lagts till i förteckningen över foderråvaror eftersom de är mycket fiberrika och används som alternativ till kli som fiberkälla.

- Procentandelen krossad majs och/eller majskolvar har inte ändrats, men den italienska termen för "majskolvar" har ändrats från *pannocchia* till *pannocchia di granturco* för att vara mer exakt, eftersom *pannocchia* ensamt även kan avse mjöl som framställts från andra spannmål.
- "Havre" har tagits bort från förteckningen eftersom det omfattas av kategorin "mindre vanliga spannmålslag", vars procentandel inte har ändrats.
- Den tillåtna procentandelen för posten linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl och foderlinfrömjöl har inte ändrats, men den italienska term som använts för "expeller" har ändrats från det engelska ordet "expeller" till den italienska översättningen *panello* så att termen motsvarar den terminologi som används i punkt 2.8.2 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017. Foderlinfröexpeller (punkt 2.8.4 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017), linfrömjöl (punkt 2.8.3) och foderlinfrömjöl (punkt 2.8.5) har lagts till eftersom dessa foderråvaror omfattas av förordningen och liknar linfröexpeller.
- Den tillåtna procentandelen för torkad betmassa har ökat från 4 % till 10 % torrsubstans eftersom det är ett utmärkt foder med hög fiberhalt och dessutom är lättmält i tjocktarmen, vilket innebär att det är lämpligt för vuxna grisar.
- De termer som används i posten "fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare" har anpassats till den terminologi som används i kommissionens förordning (EU) 2017/1017 (punkterna 5.22.2 och 5.35.1). Procentandelen för denna foderråvara ändras inte.
- Posten "drank och vattenlösliga restprodukter från destillering" har anpassats till den terminologi som används i kommissionens förordning (EU) 2017/1017 (punkt 1.12.9). Procentandelen för denna foderråvara ändras inte. Denna foderråvara får nu även användas i utfodring för slutgödning, eftersom den är rik på vitamin B och i de tillåtna mängderna bidrar till att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen.
- Procentandelarna av de råvaror som odlas i produktionsområdet har ökat, dvs. lusern (hetluftstorkad), ärtor och andra frön från baljväxter.
- Posten för lusern lyder nu "hetluftstorkad lusern" för att följa den terminologi som används i punkt 6.10.3 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017. Eftersom lusern odlas i produktionsområdet har den tillåtna procentandelen ökat från 2 % till 4 % torrsubstans.
- För produkter som erhålls vid extraktion av sojaböner innehåller de förklarande anmärkningarna till tabellen över tillåtna foderråvaror i artikel 5.2 (*Uppfödning och utfodring av grisar*) nu en ny regel som begränsar mängden råfett som erhålls från dessa produkter till 2,5 % av det totala råfettet. Detta beror på att råfetthalten i foderråvaror är avgörande för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – "soja(böns)mjöl" – i kommissionens förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – "soja(böns)mjöl" och "fodersoja(böns)mjöl" – i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom kommissionens förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojaböner, och det är inte möjligt att ange samtliga produkter i fodertabellen. De kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017.
- För produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön innehåller de förklarande anmärkningarna till tabellen över tillåtna foderråvaror i artikel 5.2 (*Uppfödning och utfodring av grisar*) nu en ny regel som begränsar mängden råfett som erhålls från dessa produkter till 2,5 % av det totala råfettet. Detta beror på att råfetthalten i foderråvaror är avgörande för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – "solrosfrömjöl" – i kommissionens förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – "solrosfrömjöl" och "fodersolrosfrömjöl" – i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom kommissionens 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 i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

- En ny post har lagts till: produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Rapsfrön införs eftersom de genetiska förbättringarna har möjliggjort urval av nya sorter som inte innehåller glukosinolater 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 – ”mjöl av rapsfrö” – i kommissionens förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom 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. Råfetthalten i en foderråvara är avgörande för att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen. Därför innehåller de förklarande anmärkningarna till tabellen över tillåtna foderråvaror i artikel 5.2 (*Uppfödning och utfodring av grisar*) nu en ny regel som begränsar mängden råfett som erhålls från dessa produkter till 2,5 % av det totala råfettet.
- Posten för ”majsgroddsmjöl” har anpassats till den terminologi som används i punkt 1.2.12 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.
- Kategorin ”ärter och/eller andra baljväxter” har delats upp i två poster – ”ärter” och ”andra baljväxter” – och mängden torrs substans har ökat till 25 % respektive 10 %. Ärter är en baljväxt som säkerställer den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen och innehåller en låg koncentration av näringshämmande faktorer även när de utgör 25 % av torrs substansen, till skillnad från andra baljväxter som bonböner och vicker.
- Posten för jäst har anpassats till den terminologi som används i punkt 12.1.5 i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.
- Lipider med en smältpunkt över 36 °C kan nu ingå i utfodringen vid både tillväxt och slutgödning, eftersom den nya gränsen för fett i torrs substansen på 5 % och gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att fettansättningen uppfyller kraven i produktspecifikationen även om ister ingår i utfodring vid slutgödning.
- Posten för sojaböns mjöl har ändrats till ”hela rostade sojaböner och/eller sojaexpeller”. Soja är en mycket viktig energikälla för att tillgodose grisarnas energibehov i tillväxtfasen.
- Vissa foderråvaror har tagits bort: Johannesbröds kidor utan frön, maniok (kassava), torkad potatis, kokos-/kopramjöl och sesamolmjöl, eftersom de inte förekommer i produktionsområdet, ensilerad pressad betmassa, eftersom den knappt finns tillgänglig på marknaden och främst används för utfodring av mjölkkor och lysin, eftersom utvecklingen av tillgången till foderråvaror på marknaden har lett till minskad användning av lysin och med hänsyn till att den tillåtna procentandelen lysin (upp till 1 % av foderransonens torrs substans) innebär att denna foderråvara i stort sett saknar betydelse för grisarnas kost.
- I artikel 5.2 har en ny anmärkning (4) lagts till under den enhetliga tabellen över foderråvaror som grisar kan utfodras med. Vissa foderråvaror har varierande halter av råfett. I anmärkningen klargörs därför att det högsta råfettbidraget från dessa foderråvaror inte får överskrida 2,5 % av torrs substansen i syfte att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen.
- Förutom gränsen på 2 % för linolsyra begränsas nu även råfettet till 5 % av intaget av torrs substans enligt produktspecifikationen i syfte att säkerställa den fettansättning som krävs enligt produktspecifikationen. Dessa två kriterier är nödvändiga eftersom det har skett ett antal förändringar som kan ha en negativ inverkan på kvaliteten på grisarnas fettansättning. Bland annat har procentandelen för majs ökat, lipider med en smältpunkt över 36 °C är nu även tillåtna i slutgödningsfasen och de tillåtna mängderna av vissa foderråvaror som utgör fettkällor har ökat.
- Möjligheten att använda mineraler och tillsatser/vitaminer har lagts till.
- Slutgödningsfasen:
 - Definitionen av denna fas har ändrats för att anpassa den till den nya metoden med användning av slaktvikt.

- Hänvisningen till den vikt som grisarna ska nå i denna fas har tagits bort, eftersom den genomsnittliga levande vikten av ett parti grisar inte längre är ett kriterium, då det har ersatts av individuell slaktvikt, som är en mer öppen, exakt, riktad och generellt sett bättre metod.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet ändras i enlighet med detta och innehåller nu en kort sammanfattning av tillåtna foderråvaror, eftersom det inte är möjligt att ange samtliga 30 ändringar av viktiga delar i produktspecifikationen.

5.11. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Produktionsmetod för "Prosciutto di Parma" – uppfödning och utfodring av grisar*

Den information som tidigare angavs i avsnitt C har omstrukturerats till artikel 5.2 (*Uppfödning och utfodring av grisar*) och har ändrats enligt följande:

- Det står nu uppfödarna fritt att besluta hur fodret ska ges, eftersom detta val inte påverkar "Prosciutto di Parma".
- En hänvisning till utfodring med torrfoder – ett giltigt alternativ för grisuppfödning – har lagt till utöver det mer traditionella alternativet med flytande foder, vilket innebär att det står uppfödarna fritt att bestämma vilken metod de vill använda.
- En bestämmelse har lagts till med en beskrivning av de tekniska och visuella egenskaperna hos tatuering av ursprunget, en bild av en ursprungstatuering och en tabell som visar vilken bokstav för grisningsmånaden som ska användas i tatueringen.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet ändras i enlighet med detta och innehåller nu en kort sammanfattning av hur utfodringen sker, eftersom det inte är möjligt att ange samtliga 30 ändringar av viktiga delar i produktspecifikationen.

5.12. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Slakt och de färska skinkornas egenskaper – Slakt*

Hänvisningen till att utfodringsuppehållet ska vara "15 timmar" (avsnitt E i den tidigare versionen av produktspecifikationen) har tagits bort, eftersom det inte finns någon tydlig bestämmelse i lagstiftningen om det minsta antalet timmar för utfodringsuppehåll före slakt.

Bestämmelserna i avsnitt C om vid vilken ålder uppfödarna ska tatuera båda skinkorna på smågrisar med ursprunget har omstrukturerats och återfinns nu i artikel 5.3.a (*Slakt*). Åldern har också sänkts från 30 dagar till åtminstone 28 dagar, utan att detta påverkar möjligheten till tidig avvänjning vid 21 dagar om villkoren i den gällande EU-lagstiftningen är uppfyllda, för att ytterligare underlätta spårning och spårbarhet för "Prosciutto di Parma".

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5.13. *Redaktionell ändring: Slakt och de färska skinkornas egenskaper – Slakt*

Reglerna om slakt i avsnitt C har omstrukturerats till artikel 5.3.a (*Slakt*) och ändrats enligt följande: Termen "stämpel" har ändrats till "tatuering av ursprunget" eftersom den termen är mer exakt och gör det möjligt att tydligare identifiera den part som ansvarar för tatuering av smågrisar, och i nästa rad anges att smågrisar ska märkas med ursprungsuppgifter när de fortfarande är kvar i grisningsrummet och dias av suggan. Den information som tidigare angavs i avsnitt C har omstrukturerats till artikel 5.3 b (*Den färska skinkans egenskaper*) och har ändrats enligt följande:

- Hänvisningen till en vikt mellan 7 och 9 kilo har tagits bort, eftersom produkten inte längre kategoriseras i "små" skinkor på 7 kg och "stora" skinkor på 9 kg.
- Hänvisningen till "korttrimning" (vilket avser begränsningen av mängden exponerad muskel över lårbenets spets) har flyttats från stycket om slutprodukens egenskaper till stycket om de färska skinkornas egenskaper, eftersom de färska skinkorna levereras från slakteriet till lagringsanläggningen redo för saltning.

Punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att anpassa den till den nya versionen av produktspecifikationen. Det faktiska innehållet ändras dock inte.

5.14. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Slakt och skinkornas egenskaper – de färska skinkornas egenskaper*

Den information som tidigare angavs i avsnitt C har omstrukturerats till artikel 5.3 b (*Den färska skinkans egenskaper*) och har ändrats enligt följande:

- En högsta viktgräns har införts för färska skinkor, i linje med den högsta vikten för grisslaktkroppar som anses vara lämpliga för framställning av "Prosciutto di Parma".
- Den lägsta vikten för färsk skinka har ändrats för att säkerställa att råvaran är lämplig för långtidslagring eftersom lagringstiden har ökat i och med denna ändring, och för att säkerställa att den "Prosciutto di Parma" som framställs uppfyller kraven vad gäller färg vid snitt, doft och smak. De högsta och lägsta viktgränserna för färsk skinka har ändrats i linje med grisarnas ökade vikt.
- Reglerna för tjockleken på fett på utsidan av färsk skinka har ändrats för att avspegla grisarnas och därmed skinkornas ökade vikt. En bra tjocklek på fett på ytan är en indikation på skinkans kvalitet och är avgörande för att skinkan ska klara de långa lagringstiderna för "Prosciutto di Parma" och för att säkerställa de egenskaper som utmärker dessa SUB-skinkor.
- Begränsningen av mängden exponerad muskel över lårbenets spets har ökat till 9 cm i linje med de färska skinkornas ökade vikt.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att ta med denna information om färska skinkors vikt, fettets tjocklek och begränsningen av mängden exponerad muskel över lårbenets spets.

5.15. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Slakt och skinkornas egenskaper – de färska skinkornas egenskaper*

Avsnitt H har omstrukturerats till kapitel 5.3.b (*De färska skinkornas egenskaper*), som nu även innehåller uppgifter om de tekniska och visuella egenskaperna hos den outplånliga märkning som slakteriet anbringar, med uppgifter om märkningens storlek, en illustration och detaljer om märkningen, i syfte att lägga större vikt vid denna spårnings- och spårbarhetsfaktor under slaktfasen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5.16. ***Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Produktionsprocess***

Uppgifterna om produktionsmetoden som tidigare angavs i avsnitt E i produktions-specifikationen har omstrukturerats till artikel 5.4 (*Produktionsprocess*) och har ändrats enligt följande:

- Uppgifterna om steg a, då skinkorna läggs undan, kyls ned och putsas:
 - Undanläggning, nedkylning och putsning har slagits ihop till ett steg, eftersom detta är ett mer logiskt sätt att redogöra för produktionsprocessen: dessa steg utförs nämligen direkt på slakteriet och/eller i styckningsanläggningen.
 - Hänvisningen till att grisarna har en kroppstemperatur på 40 °C har tagits bort eftersom den saknade vetenskaplig grund. Texten hänvisar nu till "kroppstemperatur".
 - Hänvisningarna till vikt förlust och procentandelen vikt förlust för färska skinkor har tagits bort, eftersom detta kan variera beroende på hur skinkan fryses för det första och hur de putsas för det andra.
- I uppgifterna om steg b, saltningsfasen:
 - Texten anger nu tydligt när den faktiska lagringsprocessen inleds, så att den blir mer exakt.
 - Temperaturintervallet har utökats från 1–4 °C till 0–4 °C så att det motsvarar det temperaturintervall som krävs för kylningssteget. Detta underlättar hanteringen av kylrum utan att negativt påverka saltningsprocessen eller produktsäkerheten. Reglerna om vattenhalt har setts över och nu anges minsta värde i stället för högsta gräns för att det ska vara enklare att kontrollera.
 - För att sänka salthalten hos de lagrade skinkorna har den tid som skinkorna förvaras i saltningsrummen efter varje saltning ändrats från "6–7 dagar" till "4–7 dagar" och från "15–18 dagar" respektive "10–21 dagar".

- I beskrivningen av steg c, vilofasen:
 - I stället för att ange en kortaste period då skinkorna ska förvaras i vilorummet (60–90 dagar) anger texten nu en kortaste period för "kylrumsfasen" i produktionen (som omfattar både saltning och vila). Syftet med denna nya bestämmelse är att garantera stabilitet för "Prosciutto di Parma", både när det gäller organoleptiska egenskaper och produktsäkerhet.
 - Temperaturintervallet har ökats (från 1–5 °C till 0–5 °C) för att avspegla hur kylrummen drivs, och reglerna för lägsta vattenhalt har setts över, så att de nu anger minsta obligatoriska värde i stället för den högsta gränsen för att det ska vara enklare att kontrollera.
 - Den process som benämns "tvättning" som lagringsanläggningarna vanligen utför under viloperioden, beskrivs nu i texten.
 - Processen att gradvis öka temperaturen på skinkorna, som traditionellt görs före rengöring, beskrivs nu också.
- I beskrivningen av steg d, då skinkorna tvättas och torkas av, har orden "svålen skrapas" tagits bort, eftersom detta moment inte påverkar produktionsprocessen och det är lagringsanläggningarna som utifrån sin erfarenhet beslutar om skinkorna ska skrapas eller ej.
- I beskrivningen av steg e, som består av förberedelse för lufttorkning och späckning samt lufttorkning
 - anges det nu i texten att peppar kan spridas i sänkan kring lårbenets exponerade spets under eller efter det att skinkorna har beretts för lufttorkning i syfte att följa den logiska ordningen i produktionsprocessen
 - Texten hänvisar inte längre till att "slå" skinkan till en rundad form eftersom det är putsningen av skinkan som ger den dess form.
 - I texten anges nu att späckning kan utföras mer än en gång, eftersom denna process är nödvändig för att skydda skinkas exponerade yta.
 - Det anges nu att späckningen utförs under den femte månaden, eftersom detta är nödvändigt för att undvika att ytan torkar ut för mycket och bildar skorpor, vilket kan förhindra att skinkan torkas ut ordentligt när den lufttorkas.

Artikel 5.4 innehåller nu en definition av "producentens lagringsanläggning" i syfte att bättre identifiera den part som anbringat sigillet och är ansvarig för de viktigaste stegen i bearbetningen, som sker under de första sex månaderna. Det är "producentens torkningsanläggning" som ska identifieras genom den företagsidentifieringskod som anges under logotypen "hertigkronan" när skinkan märks i slutet av lagringsprocessen. "Producentens lagringsanläggning" anges också i märkningen av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma", vilket ger ökade garantier för spårning och spårbarhet.

Texten hänvisar nu uttryckligen till möjligheten att överföra produkten från en lagringsanläggning till en annan, under förutsättning att detta endast sker efter den sjätte månaden och att mottagningsanläggningen också är registrerad i kontrollsystemet. I texten anges också att "Prosciutto di Parma" kan överföras till ett skinktorkningslager som är registrerat i kontrollsystemet.

En illustration av sigillet och en beskrivning av dess detaljer har införts för att lägga större vikt vid spårning av och spårbarhet för "Prosciutto di Parma".

De specifikationer för logotypen "hertigkronan" som tidigare angavs i avsnitt H i produktspecifikationen har omstrukturerats och anges nu i artikel 5.4.

Texten hänvisar nu också till den kod som identifierar "producentens lagringsanläggning" som ska ingå i logotypen för spårnings- och spårbarhetsändamål.

Artikel 5.4 innehåller nu en illustration av logotypen "hertigkronan" som bränns in på skinkorna samt uppgifter om denna logotyp i syfte att lägga större vikt vid spårning och spårbarhet för "Prosciutto di Parma". Det anges nu också att speciella identifieringsmärknings får användas för att underlätta kontroll för de myndigheter som ansvarar för efterlevnad och bestraffa eventuella överträdelse.

Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkt 3.6.

5.17. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Produktionsprocess*

Reglerna om minsta lagringstid som tidigare angavs i avsnitt E i produktspecifikationen har ändrats och omstrukturerats och återfinns nu i artikel 5.4 (*Produktionsprocess*). Till följd av ökningen av minimivikten för färsk skinka har även den minsta lagringstiden förlängts så att de utmärkande egenskaperna hos "Prosciutto di Parma" inte förändras, såsom färg vid snitt, doft och smak.

Den minsta lagringstiden har därför även ändrats i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

5.18. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Urbening*

Artikel 5.5 har fått en titel (*Urbening*) i linje med omstruktureringen av texten för att ange den kronologiska ordningen för de olika stegen och de olika typerna av "Prosciutto di Parma".

Punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att anpassa den till den nya versionen av produktspecifikationen. Det faktiska innehållet ändras dock inte.

5.19. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Skivning och förpackning*

Reglerna för skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma" har tagits bort eftersom detta avsnitt inte längre tillhör produktspecifikationen. Informationen från det avsnittet har omstrukturerats och återfinns nu i artiklarna 5.6 (*Skivning och förpackning*) och 8.3 (*Märkning av "Prosciutto di Parma"*). Detta påverkar inte det faktum att "skivningsreglerna" har varit en integrerad del av produktspecifikationen sedan 2008 och att kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1208/2013 innehåller en uttrycklig hänvisning till dessa regler.

Kravet att produkten ska skivas och förpackas i det "typiska området" där den framställts har funnits som en säkerhetsgaranti, eftersom "skivningsreglerna" först godkändes av föreningen för skydd av "Prosciutto di Parma" (1996). Kravet syftar till att garantera produktens ursprung och säkerställa kontroll, även när det gäller spårbarhet, och intygar produktens äkthet för konsumenterna. Det bör noteras att Europeiska unionens domstol, trots att detta krav begränsar den fria rörligheten för varor, har slagit fast att det är motiverat för att yrkesmän som har specialistkunskaper ska kunna utföra ändamålsenliga kontroller (dom av den 20 maj 2003 i mål C-108/01 – Consorzio del Prosciutto di Parma mot Asda Stores Ltd).

Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkterna 3.5 och 3.6.

5.20. *Redaktionell ändring: Skivning och förpackning*

Artikel 5.6 har fått en titel (*Skivning och förpackning*) i linje med omstruktureringen av texten för att ange den kronologiska ordningen för de olika stegen och de olika typerna av "Prosciutto di Parma".

Den information som tidigare angavs i avsnitt B har omstrukturerats till artikel 5.6 och har ändrats enligt följande:

- Skillnaden mellan de två förpackningsformat som används för färdigpackade skivor av "Prosciutto di Parma", "klassiskt format" och "hämtformat" – vilka redan fanns med i *skivnings- och förpackningsregler för "Prosciutto di Parma"* och bifogades den tidigare versionen av produktspecifikationen, har klargjorts.
- Det har klargjorts att de skivningsmetoder som används inte får påverka de utmärkande organoleptiska egenskaperna hos "Prosciutto di Parma" och att denna regel även gäller för färdigförpackade skivskivor.

Enligt textens nya struktur har artikel 5.6.a (*Särskilda regler för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i det "klassiska" formatet*) införts och följande ändringar har gjorts av informationen i artikel 5.6.a iii:

- En hänvisning till "förpackning" har lagts till eftersom skivor av "Prosciutto di Parma" endast får förpackas av skivningsanläggningarna. Detta beror på att förpackning följer omedelbart efter skivning och båda processerna utförs i samma rum. Hänvisningar till vattenaktivitet och lagringstemperatur för färdigförpackade skivskivor har också lagts till, eftersom det i denna ansökan om ändring fastställs två lagringsalternativ för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma", vid 0 °C–10 °C och 0 °C–25 °C, medan respektive tekniska egenskaper inte ändras i övrigt.

— Tabellen över minsta hållbarhetstider har ändrats för att göra den tydligare och mer lättläst, och uppgifterna presenteras nu i stigande ordning. För tydlighetens skull har ordet "lagring" i den andra kolumnen ändrats till "minsta lagringstid".

För att förtydliga produktspecifikationen har artikel 5.6.b (*Särskilda regler för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "hämtformat"*) införts.

Punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att anpassa den till den nya versionen av produktspecifikationen. Det faktiska innehållet ändras dock inte.

5.21. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Särskilda regler för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "klassiskt format"*

Tabellen under artikel 12.3 (*Typer av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma"*), som ursprungligen angavs i *Skivnings- och förpackningsregler*, har ändrats och omstrukturerats. Den finns nu i artikel 5.6.a iii och innehåller hänvisningar till kortaste hållbarhetstider för att bredda sortimentet av produkter med beteckningen "Prosciutto di Parma" som kan saluföras.

Utöver det traditionella sättet att lagra färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" (vid temperaturer på 0 °C–10 °C) har nämligen en ny form av lagring vid en temperatur över 10 °C lagts till, eftersom vissa länder utanför EU, såsom Schweiz, inte har lagstiftning om temperatur för köttprodukter med en vattenaktivitet under 0,93. En ny tabell har därför införts, som anger reglerna för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" vid en lagringstemperatur på 0 °C–25 °C.

Punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet har således ändrats för att ange kortaste hållbarhetstid för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" som lagras vid eller under 10 °C, och avser lagring av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i det "klassiska" formatet vid temperaturer mellan 0 °C och 25 °C.

5.22. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Kontroll*

Artikel 7 (*Kontroll*) har lagts till i enlighet med artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5.23. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: "Prosciutto di Parma" med ben och "Prosciutto di Parma" utan ben*

Informationen om formaten med ben och utan ben för "Prosciutto di Parma", som tidigare angavs i avsnitt H i produktspecifikationen, har omstrukturerats till artikel 8.1 (*"Prosciutto di Parma" med ben*) och 8.2 (*"Prosciutto di Parma" utan ben*) och har ändrats enligt följande:

— I artikel 8.1 a och 8.2 a föreskrivs nu att beteckningen "Prosciutto di Parma" måste anges i det huvudsakliga visuella fältet och skilja sig från övrig information för att säkerställa att den är tillräckligt synlig. Där anges även var EU:s SUB-symbol ska vara placerad enligt berörd EU-lagstiftning.

— Enligt artikel 8.1 b och 8.2 b ska ingredienserna anges till nytta för konsumenterna och det ska anges att ordet *coscia* ("grisben") kan användas eftersom det specifikt identifierar den del av grisens anatomi som används för att framställa "Prosciutto di Parma".

— Enligt artikel 8.1 c och 8.2 c ska uppgifter om "producentens lagringsanläggning" eller "saluförande lagringsanläggning", som båda måste vara registrerade i kontrollsystemet, anges på märkningen för "Prosciutto di Parma" till nytta för konsumenterna.

— Benämningen "utan ben" har lagts till i artikel 8.2 för att klargöra att produkter som säljs i portioner är "Prosciutto di Parma" utan ben.

— I artikel 8.2 d har ordet "produktionsdatum" tagits bort för att klargöra att hänvisningen avser startdatumet för lagringen och inget annat.

Punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att avspejla dessa ändringar av märkningen av "Prosciutto di Parma" med och utan ben.

5.24. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" – Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i klassiskt format*

Den information som tidigare fanns i avsnitt H i produktspecifikationen har omstrukturerats och flyttats till artikel 8.3.a (Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i klassiskt format): Informationen i artikel 13.1, 13.2, 13.3 och 13.6 (Utformning av förpackningar) i Regler för skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma" har omstrukturerats och återfinns nu i artikel 8.3.a.

Följande ändringar har gjorts:

- I artikel 8.3.a anges nu det fullständiga namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ("Prosciutto di Parma") och regler för förpackningens grafik har lagts till för att fastställa egenskaperna hos det "klassiska" formatet för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma".
- I informationen i artikel 8.3.a v om den rektangel som innehåller koden som identifierar förpackningsföretaget har "CXX" ändrats till "LXX", eftersom identifieringskoderna för skivnings-/förpackningsföretag inleds med bokstaven "L" i den förteckning som upprättats av kontrollorganet.

Artikel 14 (Namn på förpackningsproducent) i Regler för skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma" har tagits bort. Uppgifterna i den artikeln har omstrukturerats och återfinns nu i artikel 8.3.a ix.

Punkterna 3.5 och 3.6 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats för att avspegla dessa ändringar av märkningen av det "klassiska" formatet för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma".

5.25. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" – Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "hämtformat"*

Informationen i artikel 13.4 och 13.5 (Utformning av förpackningar) i regler för skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma" har omstrukturerats och återfinns nu i artikel 8.3.b (Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "hämtformat").

Bilder av "hämtförpackningar" av "Prosciutto di Parma" och motsvarande produktinformationsmärkning har lagts till i artikel 8.3 b för att tydligt visa egenskaperna hos "hämtformatet" för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma".

Informationen om märkning av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "hämtformat" i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats, och innehåller nu en sammanfattning eftersom det inte är möjligt att ange fullständiga uppgifter om alla dessa ändringar av produktspecifikationen.

5.26. *Ändring som påverkar en viktig faktor: Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" – Färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "hämtformat"*

En ny artikel 5.6.b iv (Särskilda regler för färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i "hämtformat") har införts i syfte att bredda sortimentet av möjliga förpackningsformat för att ge företagen mer flexibilitet i produktionen och göra det enklare att tillgodose konsumenternas efterfrågan, samtidigt som det säkerställs att de organoleptiska egenskaperna hos "Prosciutto di Parma" förblir intakta.

Det sammanfattande dokumentet ändras på motsvarande sätt i punkt 3.6.

5.27. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Regler som gäller både för det "klassiska" formatet och för "hämtformatet" av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma"*

Informationen i artikel 15 (Märkning) i regler för skivning och förpackning av "Prosciutto di Parma" har omstrukturerats till artikel 8.3.c (Regler som gäller både för det "klassiska" formatet och för "hämtformatet" av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma") och har ändrats enligt följande:

- I artikel 8.3.c ii har termen "producent" ändrats till "producentens lagringsanläggning" för terminologisk konsekvens.
- I artikel 8.3.c iv har ordet "produktionsdatum" tagits bort för att klargöra att hänvisningen avser startdatumet för lagringen och inget annat.
- I informationen om det "klassiska" formatet av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i artikel 8.3.c vi har hänvisningen till lagring vid temperaturer mellan 0 °C och 10 °C setts över och en hänvisning till lagring vid temperaturer mellan 0 °C och 25 °C har lagts till för att ange de olika temperaturintervall som färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i klassiskt format kan lagras i.

- I informationen om "hämtformatet" av färdigförpackade skivor av "Prosciutto di Parma" i artikel 8.3.c vi anges nu att skinka i detta format – till skillnad från det "klassiska" formatet, som kan lagras vid temperaturer mellan 0 °C och 25 °C – måste förvaras vid en temperatur mellan 0 °C och 10 °C eftersom varning inte används för "hämtformatet", vilket innebär att förpackningar i sådana format inte kan lagras i temperaturer upp till 25 °C.
- Enligt artikel 8.3.c viii ska ingredienserna anges till nytta för konsumenterna, och det anges att ordet *coscia* ("grisben") kan användas.
- Artikel 8.3.c innehåller nu bilder av förpackningar av skivad "Prosciutto di Parma" som skiljer sig från standardbricktypen.

Punkterna 3.5 och 3.6 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats, och innehåller nu en sammanfattning eftersom det inte är möjligt att ange fullständiga uppgifter om alla dessa ändringar av produktspecifikationen.

5.28. *Ändring som inte påverkar en viktig faktor: Närmare specifikationer av presentation och märkning av "Prosciutto di Parma"*

De regler om användning av preciseringar i samband med beteckningen "Prosciutto di Parma" som tidigare angavs i avsnitt H har omstrukturerats och återfinns nu i artikel 8.4 (*Närmare specifikationer av presentation och märkning av "Prosciutto di Parma"*).

I artikel 8.4 e anges dessutom nu möjligheten att använda skyddsföreningens symboler i händelse av ytterligare segmentering och certifiering av "Prosciutto di Parma", i syfte att följa med i marknadskraven.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Prosciutto di Parma"

EU-nr: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**
"Prosciutto di Parma"
2. **Medlemsstat eller tredjeland**
Italien
3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**
 - 3.1. *Produkttyp [se bilaga XI]*
Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta osv.)
 - 3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Produkten är en skinka av typen *prosciutto crudo*, lufttorkad i minst 14 månader, med rundad form. Distala delar (foten) och eventuella yttre skönhetsfel som kan skada produktens image har putsats bort. Produkten väger 8,2 kg–12,5 kg. Snittytans färg är enhetlig mellan rosa och röd med helt vita fettpartier. Smak och doft: Smaken är söt och god, saltet är föga framträdande och doften stark och karakteristisk. Skinkorna kännetecknas av vissa analytiska värden, nämligen en vattenhalt på 58,0 %–63,0 %, en havssalthalt (natriumklorid) på 4,2 %–6,0 % och en halt av lösligt kväve (proteolysindex) på 25,0 %–32,0 %. Dessa värden provas endast från ett urval av kött taget från skinkans biceps femoris-muskel innan den märks med logotypen "hertigkronan". När logotypen har anbringats kan "Prosciutto di Parma" saluföras som skinka med eller utan ben, i form av portionsförpackningar med olika vikt och form, inklusive halva skinkor, eller som skivor i lämpliga förpackningar. Alternativa identifieringsmärken som är lika outplånliga och ej borttagbara som logotypen och säkerställer spårning och spårbarhet för "Prosciutto di Parma" får användas i stället för logotypen.

När "Prosciutto di Parma" har märkts och benats ur kan den även saluföras som färdigförpackade skivor i "klassiskt" format eller "hämtformat".

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Foder

Tillåtna foderråvaror, mängder och användningsmetoder anges i en gemensam tabell. Grisarna kan utfodras med både flytande foder – inbegripet den traditionella metoden att ge fodret med vassle eller kärnmjök – och torrt foder.

Spannmål måste utgöra minst 45 % av det torrfoder som ges vid tillväxt.

De tillåtna foderråvarorna är majs glutenfoder, majs, sorghum, korn, vete, triticale, majsensilage, majs mjöl på hela kolvar, krossad majs och/eller majs kolvar, mindre vanliga spannmålslag, vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete, linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrö mjöl, linfrö mjölfoder, torkad betmassa, fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare, vassle, kärnmjök, drank och vattenlösliga restprodukter från destillering, lusern (hetluftstorkad), melass, produkter som erhålls vid extraktion av sojaböner, produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön, produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön, majs groddsmjöl, ärter, andra baljväxter, jäst, lipider med en smältpunkt över 36 °C, fiskmjök och hela rostade sojaböner och/eller sojaexpeller.

Spannmål måste utgöra minst 55 % av torrsubstansen i utfodring vid slutgödning. Dessa djurs kost kan bestå av samma foderråvaror som anges ovan, med undantag för fiskmjök och hela rostade sojaböner och/eller sojaexpeller.

De råvaror som grisarna utfodras med ska komma från det geografiska område där de föds upp och ha lämpliga kvalitetsegenskaper för att säkerställa att grisarna utfodras med en god och hälsosam kost, men vissa år är det kanske inte tekniskt möjligt att köpa in alla dessa foderråvaror lokalt av klimatrelaterade och kommersiella skäl. Enligt artikel 1 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 garanteras i sådana fall kvaliteten på "Prosciutto di Parma" och dess samband med det lokala området alltid genom att det säkerställs att minst 50 % av den torrsubstans som grisarna intar utslaget på ett helt år kommer från grisuppfödningens område Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardiet, Piemonte, Molise, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzo och Lazio).

Färsk skinka

Den färska skinka som används för att framställa "Prosciutto di Parma" måste komma från avkomman till

- a) galtar av de traditionella raserna italian large white, italian landrace och italian duri, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna italian large white och italian landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa,
- b) galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duri för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken,
- c) galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duri för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken,
- d) galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

De färska skinkor som används för att framställa produkten får inte komma från

- galtar eller suggor,
- avkomman från galtar eller suggor som inte omfattas av kategorierna a, b, c eller d,
- grisar som är bärare av ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (*porcine stress syndrome* eller PSS).

Färsk skinka som används för produktion av "Prosciutto di Parma" får endast komma från slaktkroppar klassificerade i kategorin "H – Tung", med en slaktkroppsvikt på 110,1 kg–168 kg och med graderingen "U", "R", eller "O" enligt EU:s skala för klassificering av slaktkroppar av gris.

Den färska skinka som används för att framställa "Prosciutto di Parma" har följande egenskaper: Ett stickprov taget från skinkans yttre och inre underhudsfettlager visar fettets fasthet representerat av ett jodtal som inte överstiger 70 och/eller linolsyrahalt som inte överstiger 15 %. Tjockleken på fettets på utsidan av en putsad färsk skinka, mätt vertikalt från lårbenets spets inklusive huden, ska inte vara mindre än 22 mm. När skinkan levereras till lagringsanläggningen ska den väga 11,8 kg–18,0 kg för att kunna lagras i minst 14 månader. Det område som kallas "koronan" har tillräckligt med fett för att förhindra att svålen lösgör sig från den underliggande muskeln. Mängden exponerad muskel över lårbenets spets ska inte vara mer än 9 mm (korttrimning).

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionsprocessen för "Prosciutto di Parma", från saltningen av den färska skinkan till slutförandet av torkningen, måste äga rum i det "typiska produktionsområdet" som ligger i provinsen Parma i regionen Emilia-Romagna.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

När "Prosciutto di Parma" har märkts med logotypen och/eller de alternativa identifieringsmärken som anges i punkt 3.2, kan den saluföras som skinka med eller utan ben, i form av portionsförpackningar med olika vikt och form, inklusive halva skinkor, eller som skivor i lämpliga förpackningar.

För att skydda dess kvalitet, spårbarhet och äkthet får "Prosciutto di Parma" endast skivas och förpackas i det "typiska produktionsområde" som avses i punkt 4. Symbolen som identifierar den skyddade ursprungsbeteckningen måste visas på förpackningen på ett sätt som gör att den inte kan tas bort eller raderas, enligt punkt 3.6. Denna regel är avgörande för att bevara kvalitetsegenskaperna hos "Prosciutto di Parma" och säkerställa fullständig spårning och spårbarhet för produkten.

Färdigförpackad "Prosciutto di Parma" i skivor får saluföras i "klassiskt" format eller "hämtformat": Olika märkningskrav och kortaste hållbarhetstider gäller för dessa format.

När "Prosciutto di Parma" i "klassiskt" format förvaras i en temperatur mellan 0 °C och 10 °C måste skinkan ha en vattenaktivitet på högst 0,91 och en vattenhalt på mindre än 60 % och kan ha en kortaste hållbarhetstid på 180 dagar.

När "Prosciutto di Parma" i "klassiskt" format förvaras i en temperatur mellan 0 °C och 25 °C måste skinkan ha en vattenaktivitet på högst 0,90 och en vattenhalt på mindre än 60 % och ska framställas av skinkor som väger upp till 9,5 kg vilka har lagrats i minst 18 månader. Skivorna måste förpackas varvat och kan ha kortaste hållbarhetstid på 30 dagar.

"Prosciutto di Parma" i "hämtformat" måste förvaras i en temperatur mellan 0 °C och 10 °C, ha en vattenaktivitet på högst 0,91 och en vattenhalt på mindre än 60 %. Dess kortaste hållbarhetstid begränsas till 25 dagar.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Det första element som används för att identifiera "Prosciutto di Parma", som visserligen inte ingår i märkningen men särskiljer produkten på marknaden, är logotypen "hertigkronan" som bränns in på skinkorna och består av en bild av en krona med fem spiror och platsens namn, "Parma"): Det är en märkning som både identifierar och kvalificerar "Prosciutto di Parma", och har den dubbla funktionen att dels särskilja produkten från andra skinkor av typen av *prosciutto crudo*, vilket garanterar dess äkthet, och dels garantera att produkten har genomgått alla obligatoriska produktionssteg och att alla dessa steg har registrerats av de berörda aktörerna.

Det är endast lagligt att använda denna ursprungsbeteckning om produkten är märkt med denna logotyp och/eller alternativa identitetsmärken enligt 3.2. Om så inte är fallet kan produkten inte märkas med ursprungsbeteckningen, som inte får anges på förpackningen, i försäljningsdokument eller under handel (skinkor med eller utan ben), i form av förpackade portioner av olika vikt och former, inbegripet halva skinkor eller som skivad skinka i lämpliga förpackningar):

Följande märkningsinformation är obligatorisk för "Prosciutto di Parma":

— För "Prosciutto di Parma" med ben:

- a) Beteckningen "Prosciutto di Parma", åtföljt av EU:s SUB-symbol måste finnas på framsidans etikett i det huvudsakliga visuella fältet och ska tydligt skilja sig från all annan text på märkningen.
- b) Ingrediensförteckning: griskött/grisben och havssalt.
- c) Företagets namn – och/eller märkesnamn – samt adress till "producentens lagringsanläggning" eller "saluförarens lagringanläggning".

— För urbenad och förpackad "Prosciutto di Parma" (hela skinkor, halva skinkor eller portioner):

- a) Beteckningen "Prosciutto di Parma", åtföljt av EU:s SUB-symbol måste finnas på framsidans etikett i det huvudsakliga visuella fältet och ska tydligt skilja sig från all annan text på märkningen.
- b) Ingrediensförteckning. griskött/grisben och havssalt.
- c) Adress till förpackningsläggningen.
- d) Startdatum för lagring, med uppgift om minst månad och år om sigillet anbringas när lagringen inleds och/eller om ett lika outplånligt och ej borttagbart alternativt identifieringsmärke som används inte längre är synligt.
- e) Företagets namn – och/eller märkesnamn – samt adress till "producentens lagringsanläggning" eller "saluförarens lagringanläggning".

— Alla förpackningar med skivad "Prosciutto di Parma" – vare sig i "klassiskt" format eller "hämtformat" måste ha en standardiserad del i det övre vänstra hörnet som visar följande logotyp med "hertigkronan":



samt förpackningsföretagets identifieringskod och följande information:

- a) Orden *Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* ["Prosciutto di Parma" – skyddad ursprungsbeteckning i enlighet med lag nr 26/90 och kommissionens förordning (EG) nr 1107/96].
- b) Förpacknings- och skivningsföretagets adress.
- c) Startdatum för lagring enligt sigillet.

Med undantag för *disossato* (skinka utan ben) och *affettato* (skivad skinka) får inga beskrivande termer användas i försäljningsnamnet, såsom "klassisk", "äkta", "extra" eller "super", eller några andra termer eller attribut.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det "typiska område" där skinkan "Prosciutto di Parma" framställs ligger i provinsen Parma i den italienska regionen Emilia-Romagna. Området består av en del av den provinsen som är belägen minst 5 kilometer söder om vägen Via Emilia, och sträcker sig söderut till dess att det når en högsta höjd på 900 meter. Floderna Enza och Stirone bildar områdets östra respektive västra gräns.

Det geografiska område från vilket råvarorna får köpas in är större än det "typiska området" och består av det administrativa området för följande italienska regioner: Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardiet, Piemonte, Molise, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzo och Lazio.

5. Samband med det geografiska området

De särskilda egenskaperna hos "Prosciutto di Parma" är starkt beroende av de miljömässiga, naturliga och mänskliga faktorerna i området, som även spelar en viktig roll för att säkerställa att hög kvalitet samt hälso- och livsmedelsnormer upprätthålls. Råvarans särskilda egenskaper beror – och så har det varit ända sedan etruskisk tid – på förhållandena i det geografiska makroområdet som består av centrala och norra Italien, inklusive regionen Friuli-Venezia Giulia. Tack vare unika miljöförhållanden som inte kan återskapas någon annanstans och den lokala befolkningens särskilda färdigheter, vilket framgår av det stora antalet familjeföretag som framställer skinka som är verksamma än i dag, utvecklades en liten del av detta område till ett "typiskt produktionsområde" för "Prosciutto di

Parma". Parma ligger i hjärtat av det gamla *Gallia Cisalpina* (Gallien hitom alperna) vars invånare födde upp stora flockar med grisar och var särskilt skickliga på att framställa saltade skinkor.

På grund av områdets geografiska placering råder unika ekologiska, klimatmässiga och miljömässiga förhållanden: där vinden från havet blåser in från Versiliaområdet av Toscanas kust, passerar genom olivodlingar och pinjelundar i Val di Magra, fortsätter genom bergspassen i Apenninerna, där den förlorar sin fuktighet och på vägen för med sig doften av kastanjer till produktionsområdet och torkar "Prosciutto di Parma" och ger dem deras unika sötma.

Utvecklingen av uppfödningen av tunga grisar som slaktas vid hög ålder avgör stegen i denna process. Den börjar med användning av lokala inhemska raser, fortsätter i linje med miljömässiga, sociala och ekonomiska förhållanden – särskilt spannmålsodling och mejeriproduktion som har format utfodringsmetoderna – och kulminerar gradvis i ett naturligt och unikt produktionsresultat – SUB-produkten.

Skinkan och dess framställningsmetod har omnämnts i många dokumentära källor sedan flera århundraden tillbaka, och en hänvisning till det nuvarande produktionsområdet återfinns i handelskammarens register från 1913. Det som från början var en rent hantverksmässig verksamhet har utvecklats till en industriprocess, som ändå bibehåller produktens traditionella egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Ministeriet inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di Parma" offentliggjordes i Republiken Italiens kungörelseorgan (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 195 av den 5 augusti 2020. Produktspecifikationen i sin helhet finns på webbplatsen

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås

direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>). Klicka på "Qualità" [Kvalitet] (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning].