C/2026/2790

18.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2790)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Culatello di Zibello“

EU-Nr.: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Culatello di Zibello“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für die g.U. „Culatello di Zibello“ handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie die Kriterien gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erfüllen. Das bedeutet Folgendes:

— sie umfassen keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens;

— sie bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

— sie führen nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der spezifische Absatz „Genetische Eigenschaften“ hinzugefügt. Die genetische Herkunft der Schweine, von denen die Rohware stammt, wird in Bezug auf die Kreuzungstypen der weiblichen und männlichen Zuchttiere durch Aufnahme der zulässigen genetischen Kombinationen genau angegeben. Daher wird der Verweis auf die Rassenregelung für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt.

Begründung: Mit der Änderung werden die zulässigen Kreuzungskombinationen genau angegeben. Die Prüfung der Rassen und Kreuzungstypen sowohl der Mutter- als auch der Vatertiere ist wichtig, um die Merkmale von schweren Schweinen aufrechtzuerhalten, insbesondere im Hinblick auf die Vereinbarkeit mit den drei Referenzrassen im italienischen Zuchtbuch, die für die Zucht schwerer Schweine bestimmt sind und für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ g.U. verwendet werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Tabelle eingefügt, in der die genetischen Anforderungen für Schweine erläutert und die zulässigen sowie unzulässigen genetischen Kombinationen aufgeführt werden.

Begründung: Die Tabelle ermöglicht eine bessere Übersicht über die einzig möglichen Kreuzungskombinationen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen verwiesen.

Begründung: Der Verweis auf diese Liste und die entsprechende Aktualisierung ermöglichen eine bessere Kontrolle der Erzeugungskette.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird präzisiert, dass kein Fleisch von Ebern und Sauen und von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des Gens für Stressempfindlichkeit (PSS – Porcine Stress Syndrome), verwendet werden darf.

Begründung: Die Änderung ist angebracht, um klarzustellen, dass Fleisch von Ebern und Sauen sowie von Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ nicht geeignet ist. Dies entspricht der derzeitigen Praxis, die bisher auf einem Verweis auf die Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ beruht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dem Änderungsantrag wird ein eigener Absatz über „Aufzucht und Fütterung“ eingefügt. Die aufeinanderfolgenden traditionellen Phasen der Schweineaufzucht werden hinzugefügt: Säugen, Absetzen, Vormast und Endmast, wodurch der Verweis auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt wird.

Begründung: Mit dieser Änderung werden die Phasen der Aufzucht schwerer Schweine präzisiert, die bereits in der Produktspezifikation enthalten sind, auf die sich die geänderte Produktspezifikation bezieht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden Bestimmungen über die Saugferkelphase hinzugefügt, die mindestens 28 Tage dauern muss, wie in der Richtlinie 2008/120/EG Anhang I Kapitel II Abschnitt C festgelegt. Zudem werden Angaben zur Fütterung der Ferkel, die entweder von der Sau gesäugt oder künstlich mit Milch gefüttert werden, sowie zur Verabreichung der zulässigen Futtermittel, zur Möglichkeit der Ergänzung mit Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren und zur Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Merkmale der Saugferkelphase im Einklang mit den EU-Rechtsvorschriften genau definiert. Die Ergänzung des Futters mit Vitaminen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen gewährleisten einen angemessenen Muskelaufbau und fördern die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verfahren und der Zeitpunkt für das Anbringen der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe mit Tinte an beiden Schenkeln der Ferkel sowie die entsprechenden Schlagstempel- und Plattenmodelle festgelegt.

Begründung: Mit der Änderung werden die Instrumente und erforderlichen Schritte zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Rohware für „Culatello di Zibello“ ab der ersten Phase der Aufzucht unter Verwendung der bereits verwendeten Instrumente, die den eingeführten Spezifikationen entsprechen, genau geregelt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns auf dem Schlagstempel zu verwenden ist.

Begründung: Mit der Änderung wird für ein Höchstmaß an Klarheit und Transparenz bei der Rückverfolgbarkeit der zur Erzeugung von „Culatello di Zibello“ verwendeten Schweine gesorgt, um die Kontrolle des Alters der Schweine in der Aufzucht- und Schlachtphase zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Es wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle des vom Züchter angebrachten Schlagstempels mit Ursprungsangabe oder neben diesem andere Kennzeichnungsmittel zu verwenden.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen ermöglicht es die Verwendung von anderen Nachweisen anstelle der oder zusätzlich zur Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung anzubringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird eine Regel zur Berechnung des Alters der Schweine in Monaten eingeführt.

Begründung: Die Änderung ermöglicht eine eindeutige und unmissverständliche Überprüfung des Alters der Schweine in der Aufzucht- und Schlachtphase.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Absetzphase von Ferkeln eingefügt. Die Dauer der Phase, das Höchstgewicht der Ferkel und die Fütterungsanforderungen werden geregelt. Es werden Verweise auf die Verfütterung von trockenem Futter, die Ergänzung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt. Die Dauer der Absetzphase wird von 80 Tagen auf drei Monate erhöht, und es wird festgelegt, dass die Ferkel ein Höchstgewicht von 40 kg erreichen dürfen.

Begründung: Mit der geänderten Fassung werden zwei Parameter – Dauer der Absetzphase und Höchstgewicht der Ferkel – festgelegt, die ein allmähliches und ausgewogenes Wachstum der Schweine während des Absetzens gewährleisten. Während dieser Phase dürfen die Schweine mit allen nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden, um sicherzustellen, dass ihre Bedürfnisse in Bezug auf Ernährung, Tierschutz und Gesundheit erfüllt werden. Der Verweis auf die Darreichungsformen der Futtermittel ermöglicht es dem Landwirt, zu wählen, welche Methode verwendet werden soll. Die Ergänzung des Futters mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren und die Verwendung von Zusatzstoffen gewährleistet einen angemessenen Muskelaufbau bei den Schweinen und fördert die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Vormastphase eingefügt, wobei eine Höchstdauer von fünf Monaten festgelegt und die am Ende der Phase erreichbare Gewichtsgrenze von 80 kg auf 85 kg angehoben wird.

Ein Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird präzisiert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird. Es wird ausdrücklich die Möglichkeit für den Viehzüchter hinzugefügt, auch trockenes Futter zu verfüttern.

Die Tabelle der zulässigen Futtermittel, die auch für die anschließende Endmastphase verwendet wird, sowie die Spezifikationen für diese Phase werden hinzugefügt. Die Bezeichnung der folgenden Futtermittel wird geändert und an die Nomenklatur der Europäischen Union gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angepasst:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert;

— Die italienische Bezeichnung „semola“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert;

— Die Bezeichnung „getrocknete Luzerne“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert;

— „Lein-Expeller“ wird in „Leinkuchen“ geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ hinzugefügt werden;

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert;

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert;

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert;

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“;

— „Eiweißlysate“;

— „Getrocknete Kartoffeln“;

— „Maniok“;

— „Einsilierte Rübenpressschnitzel“;

— „Sesammehl“;

— „Kokos-Extraktionsschrot“;

— „Fleischmehl“.

„Hafer“ wird aus der Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (deren Anteil auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt wird). Pro Tier dürfen weiterhin täglich nicht mehr als insgesamt 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden;

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf 10 %);

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %);

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %);

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %).

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „Andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird bei der italienischen Bezeichnung „pannocchia“ genauer angegeben, dass es sich um Maiskolben handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert und ihr Anteil wird auf bis zu 10 % erhöht.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird in der geänderten Fassung ein Fettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Begründung: Das Höchstgewicht, das von 80 kg auf 85 kg angehoben wird, ist auf die Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie auf die Anwendung von Tierschutzstandards zurückzuführen, die eine allgemeine Verbesserung der Wachstumsfähigkeit von Schweinen bewirkt haben. Die Höchstdauer von fünf Monaten wird hinzugefügt, um ein gleichmäßiges Wachstum der Schweine vor der Endmastphase sicherzustellen.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Der Verweis auf die Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es dem Züchter, sich für eine der Methoden zu entscheiden.

Zum besseren Verständnis der Produktspezifikation wird eine einheitliche „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und Endmastphase hinzugefügt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Futtermittels besser zu verdeutlichen.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „Getreide gering genutzter Arten“ fällt.

„Tiermehl“ wird gestrichen, da es aufgrund der in jüngster Vergangenheit eingeführten gesetzlichen Beschränkungen nicht mehr verwendet wird.

In der geänderten Fassung werden „entkernte Johannisbrotschoten“, „Proteinlysate“, „Trockenkartoffeln“, „Maniok“, „Zuckerrüben, gepresste und silierte nasse Pulpe“, „Sesammehl“ und „Extraktionsschrot aus Kokos“ als Futtermittel gestrichen, weil sie im Schweinezuchtgebiet kaum oder gar nicht mehr angebaut werden, weil sie schwer zu beschaffen oder von geringer Nährwertqualität sind oder weil sie aus technischen oder Qualitätsgründen nicht verwendet werden. Mit dieser Änderung wird somit die Möglichkeit ausgeschlossen, Futtermittel von außerhalb des Schweinezuchtgebiets zu verwenden, die ohnehin, wenn überhaupt, nur in vernachlässigbaren Mengen zum Einsatz kamen. Stattdessen werden andere, lokale Futtermittel verwendet, wodurch die Verbindung zwischen „Culatello di Zibello“ und dem geografischen Gebiet gestärkt wird.

Insbesondere wird der Bedeutung von getreidebasiertem Futter mehr Gewicht beigemessen, wobei der Anteil von „Mais“, „Gerste“, „Sorghum“, „Weizen“ und „Triticale“ erhöht wird, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage für die traditionelle Ernährung der Schweine bilden. Darüber hinaus werden diese Futtermittel typischerweise – häufig von den Landwirten selbst – in dem geografischen Gebiet angebaut, wodurch der Zusammenhang mit dem Gebiet gestärkt wird; sie stellen auch sicher, dass die Schweine über eine angemessene Fettschicht für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ verfügen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Der Grund für die Erhöhung der Menge von „getrockneten Rübenschnitzeln“ liegt darin, dass es sich um ein sehr gutes, überaus ballaststoffreiches Erzeugnis handelt. Sein Fasergehalt ist im Dickdarm sehr leicht verdaulich, weshalb es sich für ausgewachsene Tiere eignet.

Der Anteil an „Buttermilch“ (in der Vormastphase), „hochtemperaturgetrockneter Luzerne“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird angesichts der Verfügbarkeit dieser Futtermittel im typischen Erzeugungsgebiet und der von der Futtermittelindustrie in den vergangenen zehn Jahren erzielten wissenschaftlichen Ergebnisse erhöht.

Die zunehmende Verwendung von „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ hängt mit dem hohen Gehalt an Eiweiß (Rohprotein) zusammen, das für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt, da durch den neuen Grenzwert von 5 % für den Fettgehalt der Trockenmasse, der zusätzlich zum Grenzwert von 2 % für Linolsäure eingeführt wird, sichergestellt wird, dass die Schweine eine geeignete Fettschicht aufweisen, wenn in der Endmastphase Schmalz verwendet wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird in der italienischen Fassung der Zusatz „granturco“ hinzugefügt, um genauer anzugeben, dass es sich um Maiskolben handelt, da sich der Begriff „Kolben“ auch auf andere Getreidearten beziehen kann.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden zusätzlich zu „Lein-Expeller“ hinzugefügt, da es sich um ähnliche Futtermittel handelt, die in der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission aufgeführt sind.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ wird hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

Die Verwendung von „Erbsen“ und „Anderen Körnerleguminosen“ wird erhöht, da es sich um Futtermittel handelt, die im Erzeugungsgebiet angebaut werden; „Erbsen“ gewährleisten zudem eine angemessene Fettschicht der Schweine, da die Erbse im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweist.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine geeignete Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu gewährleisten.

Für „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ wird ein Anteil von 10 % festgelegt: Der Rohfettgehalt des Futtermittels ist wichtig, um eine angemessene Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Daher wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“ wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 1017/2017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 ändern. Um eine für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ geeignete Fettschicht zu gewährleisten, wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Die Verfütterung von Vitaminen, Mineralstoffen und Zusatzstoffen gewährleistet einen angemessenen Muskelaufbau und fördert die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch die Verwendung des Wortlauts aus Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 präzisiert.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure wird ein Höchstgehalt an Fett festgelegt, um die für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ geeignete Fettschicht zu erreichen. Diese beiden Kriterien sind von wesentlicher Bedeutung, da Futtermittel, die potenzielle Fettquellen darstellen und sich negativ auf die Qualität der Fettschicht der Schweine auswirken können, entweder erhöht (Mais) oder eingeführt (Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C) werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird vorgeschrieben, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

Begründung: Die Futtermittel für die Schweine stammen aus dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine aufgezogen werden. Aus klimatischen und kommerziellen Gründen ist es jedoch unter Umständen technisch nicht möglich, 100 % der Futtermittel vor Ort zu beziehen. In jedem Fall werden die Eigenschaften des Erzeugnisses „Culatello di Zibello“ und sein Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet stets dadurch gewährleistet, dass im Einklang mit Artikel 47 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 14

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Endmastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Begründung: Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Absatz „Schlachten und Zerlegen“ eingeführt, in dem festgelegt wird, dass das Mindestalter der Schweine bei der Schlachtung neun Monate betragen muss. Dies entspricht der derzeitigen Praxis, die auf einem Verweis auf die Produktspezifikationen für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ beruht. Es wird präzisiert, dass das Alter anhand der Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs und/oder des Identifikationsnachweises, der die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs ersetzt oder in Kombination mit ihr verwendet wird, überprüft wird, wie im Abschnitt über die Fütterung und Aufzucht von Schweinen beschrieben.

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation in Bezug auf die Schlachtstufe präzisiert, auch im Hinblick auf mögliche technologische Entwicklungen. Die Angabe der Methode zur Berechnung des Alters der Schweine (mindestens neun Monate) ermöglicht es den Betrieben und der Kontrollstelle, dieses korrekt und eindeutig zu ermitteln.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Kriterium für die Berechnung des Schlachtalters von Schweinen hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung trägt zum besseren Verständnis der Produktspezifikation seitens der Züchter und zur besseren Kontrolle bei.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf Schlachtkörper der Klasse H – Schwer, die für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ verwendet werden, aktualisiert, indem die Kategorien von Schlachtkörpern festgelegt werden, die gemäß der geltenden Handelsklassifizierung der Europäischen Union verwendet werden dürfen.

Begründung: Mit der Änderung werden die Verweise auf die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union aktualisiert und die Kategorien von Schweineschlachtkörpern festgelegt, die gemäß den geltenden Vorschriften der Europäischen Union laut der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 für die Erzeugung von „Culatello di Zibello“ verwendet werden dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Anforderung eingeführt, dass das Gewicht jedes einzelnen Schweineschlachtkörpers 195,0 kg nicht überschreiten darf.

Begründung: Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Hygiene- und Gesundheitsstandards in Zuchtverfahren, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist. Es besteht ein Zusammenhang zwischen den Schlachtkörpergewichten und der in Nummer 6 der Produktspezifikation vorgesehenen Erhöhung des Gewichts des Enderzeugnisses.

Durch die Angabe des Gewichts jedes einzelnen Schlachtkörpers lässt sich zudem überprüfen, ob jedes geschlachtete Schwein die Eignungsanforderungen erfüllt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass das Gewicht und die Handelsklasse der Schlachtkörper zum Zeitpunkt der Schlachtung bestimmt werden müssen.

Begründung: Mit der Änderung wird eindeutig festgelegt, zu welchem Zeitpunkt Gewicht und Handelsklasse zu erfassen sind, um die damit verbundenen Kontrollen zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absätze 4 und 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Inhalt der Absätze 4 und 5 von Nummer 2 gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist erforderlich, da sie Bestimmungen zum Kontrollsystem betrifft.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 21

Die Änderung betrifft den Nummer 2 Absatz 6 der Produktspezifikation und die Punkte 4.4 und 5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verweise auf die ehemaligen Gemeinden „Polesine“ und „Zibello“ zusammengeführt, die nun unter dem Gemeindenamen „Polesine Zibello“ zusammengefasst sind.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da mit dem Regionalgesetz Nr. 20 der Emilia-Romagna vom 23. November 2015 durch den Zusammenschluss der Gemeinden Polesine und Zibello in der Provinz Parma die Gemeinde „Polesine Zibello“ gegründet wurde. Dieses Gesetz wurde im Amtsblatt der Italienischen Republik, 3. Sonderreihe – Regionen Nr. 15 vom 9. April 2016, veröffentlicht.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Erzeugungsgebiet der g.U. „Culatello di Zibello“.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 22

Die Änderung betrifft den Nummer 2 Absatz 6 der Produktspezifikation und die Punkte 4.4 und 5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird dem Namen „San Secondo“ der Zusatz „Parmense“ hinzugefügt, da der Name in der Produktspezifikation zuvor falsch angegeben war.

Begründung: Die Änderung ist angemessen, da sie den korrekten Namen der Gemeinde einfügt, da durch das Königliche Dekret Nr. 878 vom 5. Oktober 1862, veröffentlicht im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 252 vom 24. Oktober 1862, der Name von „San Secondo“ in „San Secondo Parmense“ geändert wurde.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Erzeugungsgebiet der g.U. „Culatello di Zibello“.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 23

Die Änderung betrifft den Nummer 2 Absatz 6 der Produktspezifikation und die Punkte 4.4 und 5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf die Gemeinde „Sissa“ durch „Sissa Trecasali“ ersetzt, wobei präzisiert wird, dass das Erzeugungsgebiet nur den Teil der Gemeinde Sissa Trecasali umfasst, der früher zur ehemaligen Gemeinde Sissa gehörte.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da mit dem Regionalgesetz Nr. 20 der Emilia-Romagna vom 7. November 2013 durch den Zusammenschluss der Gemeinden „Sissa“ und „Trecasali“ in der Provinz Parma die Gemeinde „Sissa Trecasali“ gegründet wurde. Dieses Gesetz wurde im Amtsblatt der Italienischen Republik, 3. Sonderreihe – Regionen Nr. 50 vom 14. Dezember 2013, veröffentlicht.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Erzeugungsgebiet der g.U. „Culatello di Zibello“.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3

Beschreibung

Änderung 24

Die Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Verwendung von Natrium- und/oder Kaliumnitrat untersagt.

Begründung: Mit der Änderung wird die bestehende Praxis formalisiert, wonach Hersteller kein Natrium- und/oder Kaliumnitrat verwenden, was auch mit den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation zur Nitratreduzierung im Einklang steht. Durch die Wirkung des Salzes und die lange Reifungsdauer können die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit ohne den Einsatz dieser Zusatzstoffe gewährleistet werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 25

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Verwendung von Natriumnitrat untersagt.

Begründung: Mit der Änderung wird die bestehende Praxis formalisiert, wonach Hersteller kein Natriumnitrat verwenden, was auch mit den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation zur Nitratreduzierung im Einklang steht. Durch die Wirkung des Salzes und die lange Reifungsdauer können die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit ohne den Einsatz dieser Zusatzstoffe gewährleistet werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 26

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Temperaturbereich für die Ruhekammern festgelegt, d. h. „zwischen 0 °C und 5 °C“.

Begründung: Die Änderung ist angemessen, da die Temperatur der von den Erzeugern verwendeten Ruhekammern somit genau festgelegt werden kann. Dadurch wird die Produktspezifikation klarer und verbindlicher, auch für Kontrollzwecke. Diese Temperaturen begünstigen eine ordnungsgemäße Aufnahme des Salzes von den äußersten bis zu den innersten Schichten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 27

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Mindestdauer von sechs Tagen und eine Höchstdauer von 21 Tagen für die Lagerung von „Culatello di Zibello“ in der Ruhekammer festgelegt.

Begründung: Die Änderung ermöglicht es den Erzeugern, die korrekte Aufnahme des Salzes von den äußersten bis zu den innersten Schichten von „Culatello di Zibello“ zu beurteilen, und sorgt dafür, dass die Produktspezifikation klarer und präziser ist, auch für Kontrollzwecke.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 28

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Wort „successo“ durch das Wort „successivo“ (in italienischer Sprache) ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um einen Tippfehler in der Produktspezifikation zu berichtigen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 29

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Wort „Binden“ um den Zusatz „von Hand“ ergänzt.

Begründung: Der Verweis auf das Binden von Hand ist angebracht, da er die Genauigkeit der Produktspezifikation erhöht und die Merkmale dieses von den Erzeugern wiederholt durchgeführten Arbeitsschritts unterstreicht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 30

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Wortlaut „Im Laufe des Reifungsprozesses lockern sich die Nähte allmählich aufgrund der Schrumpfung des Fleisches“ aus dem fünften Absatz von Nummer 4 in den letzten Absatz derselben Nummer verschoben.

Begründung: Dadurch wird sichergestellt, dass die Erzeugungsschritte für die Herstellung von „Culatello di Zibello“ g.U. in der Produktspezifikation in der richtigen Reihenfolge aufgeführt sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 31

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Identifikationssiegel in die Produktspezifikation aufgenommen. Neben einer Beschreibung wird erläutert, wie es mit einer rot-weißen Schnur anzubringen ist und welchem Zweck es dient.

Begründung: Das Identifikationssiegel, das mit einer rot-weißen Schnur angebracht wird, ist ein Markenzeichen des Erzeugnisses. Dies steht im Einklang mit der Tatsache, dass es derzeit von allen Erzeugern von „Culatello di Zibello“ g.U. verwendet wird. Das Siegel dient zudem dazu, den Beginn der Verarbeitungsphase genau zu dokumentieren sowie eine wirksame Kontrolle der Einhaltung der Mindestanforderungen an die Reifung von „Culatello di Zibello“ zu gewährleisten.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 32

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die grafische Vorlage für das Identifikationssiegel von „Culatello di Zibello“ eingeführt und die zu verwendenden Farben werden festgelegt.

Begründung: Durch die Einführung der grafischen Vorlage und der Farbvorgaben für das Identifikationssiegel wird sichergestellt, dass es für den vorgesehenen Verwendungszweck korrekt wiedergegeben wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 33

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass anstelle des vom Verarbeitungsbetrieb angebrachten Identifikationssiegels, oder in Kombination mit diesem, andere Identifikationsnachweise verwendet werden können.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen ermöglicht es die Verwendung von anderen Identifikationsnachweisen anstelle des Identifikationssiegels oder zusätzlich zu diesem, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung anzubringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 34

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Temperaturbereich für die Reifung von 13-17 °C auf 12-23 °C erweitert.

Begründung: Die Änderung ermöglicht es den Erzeugern, den Reifungsprozess zu optimieren, um die charakteristische Farbe beim Anschnitt und das intensive Aroma, das für „Culatello di Zibello“ typisch ist, zu gewährleisten und zu verstärken.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 6

Beschreibung

Änderung 35

Die Änderung betrifft Nummer 6 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Höchstgewicht von „Culatello di Zibello“ am Ende der Mindestreifungszeit von 5 kg auf 6 kg angehoben.

Begründung: Es besteht ein Zusammenhang zwischen der Änderung des Gewichts des Enderzeugnisses und der Erhöhung des zulässigen Gewichts der Schweine und Schlachtkörper sowie eine Korrelation mit der technischen Ausbeute der geschnittenen Schweinekeulen, die zur Erzeugung von „Culatello di Zibello“ verwendet werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 6

Beschreibung

Änderung 36

Die Änderung betrifft Nummer 6 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Mindestprozentsatz von NaCl – Natriumchlorid – von 3,4 auf 2,8 gesenkt.

Begründung: Die Änderung des Mindestgehalts an NaCl – Natriumchlorid – ist auf die Veränderungen im Nährwertprofil und in den physikalisch-chemischen Eigenschaften von Schweinefleisch zurückzuführen, die mit der Selektion und der genetischen Verbesserung in den vergangenen Jahren zusammenhängen. Der geringere Salzgehalt entspricht zudem den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation zur Reduzierung des Natriumgehalts in der Ernährung.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7

Beschreibung

Änderung 37

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Verweis auf die Kontrollstelle in Nummer 7 gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist eine notwendige Anpassung, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen, da gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 kein Verweis auf die Kontrollstelle in die Produktspezifikation aufgenommen werden muss.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 38

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird lediglich Nummer 8 in Nummer 7 geändert.

Begründung: Die Änderung ist angesichts der neuen Reihenfolge der Nummern in der Produktspezifikation erforderlich, da gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 kein Verweis auf die Kontrollstelle in die Produktspezifikation aufgenommen werden muss.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 39

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden die Verweise auf „denominazione di origine controllata“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) durch „denominazione di origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um eine Angleichung an die Rechtsvorschriften der Europäischen Union über geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse zu erreichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 40

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Wort „menzione“ (Begriff) durch „dicitura“ (Angabe) ersetzt.

Begründung: Die Änderung gleicht die in der Produktspezifikation verwendete Terminologie an die in den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union verwendete Terminologie an.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 41

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Möglichkeit eingeführt, die Abkürzung „g.U." zur Angabe der „geschützten Ursprungsbezeichnung" zu verwenden.

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation an die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union angepasst, insbesondere an Artikel 37 Absatz 6 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 42

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Bestimmung eingeführt, mit der die Verwendung des Logos der Europäischen Union für eine g.U. in Verbindung mit der Bezeichnung „Culatello di Zibello" verbindlich vorgeschrieben wird.

Begründung: Die Änderung ermöglicht die Angleichung an Artikel 37 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 43

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird in Nummer 7 der Produktspezifikation ein eigener Absatz über die Art und Weise sowie die Form der Vermarktung von „Culatello di Zibello" eingefügt:

— ganz, in einer Hülle aus Schweineblase oder Tierdarm, mit einer zweifarbigen Schnur gebunden und mit dem Identifikationssiegel und/oder einer alternativen Kennzeichnung versehen;

— ganz, ohne Hülle aus Schweineblase oder Tierdarm, vakuumverpackt, mit einer zweifarbigen Schnur gebunden und mit dem Identifikationssiegel und/oder einer alternativen Kennzeichnung versehen;

— in zwei Teile geschnitten, ohne Hülle aus Schweineblase oder Tierdarm, vakuumverpackt, mit einer zweifarbigen Schnur gebunden und mit dem Identifikationssiegel und/oder einer alternativen Kennzeichnung versehen;

— in Scheiben, unter Schutzatmosphäre oder vakuumverpackt.

Begründung: Mit der Änderung wird dafür gesorgt, dass die Produktspezifikation klare Angaben über die Art und Weise sowie die Form der Vermarktung von „Culatello di Zibello" enthält. Dies trägt dazu bei, dass das Erzeugnis für die Verbraucher erkennbar bleibt, insbesondere angesichts der zunehmenden Bedeutung von fertigverpackten Erzeugnissen auf dem Markt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme einer neuen Nummer 8

Beschreibung

Änderung 44

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine neue Nummer 8 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" in die Produktspezifikation aufgenommen. Darin wird der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Culatello di Zibello" und seiner Umgebung beschrieben, und zwar auf der Grundlage der Angaben unter Punkt 5 Buchstaben d und f des Antrags auf Eintragung (Zusammenfassung) von „Culatello di Zibello" als g.U., der 1994 gemäß dem damals geltenden Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 übermittelt wurde.

Begründung: Die Aufnahme ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union, insbesondere an Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme einer neuen Nummer 9

Beschreibung

Änderung 45

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird Nummer 9 „Ursprungsnachweis“ in die Produktspezifikation aufgenommen. Diese Bestimmung sieht vor, dass alle an der Erzeugungskette für die g.U. „Culatello di Zibello“ Beteiligten überwacht und der Kontrolle der Kontrollstelle unterstellt werden müssen, um sicherzustellen, dass das Erzeugnis, dessen Name eingetragen ist, rückverfolgbar ist.

Begründung: Die Aufnahme dieser Nummer ist notwendig, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Culatello di Zibello“

EU-Nr.: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Name(n)**

„Culatello di Zibello“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Culatello di Zibello“ gehört zu der Kategorie natürlich gereifter Erzeugnisse, die roh verzehrt werden. Das Enderzeugnis weist nach der Reifung eine charakteristische Birnenform mit einer dünnen Fettschicht am gewölbten Teil auf und ist mit Schnüren umwickelt, sodass ein charakteristisches Netz mit weiten Maschen entsteht. Im Anschnitt zeigt es eine gleichmäßige rote Farbe mit weißem Fett zwischen dem Muskelgewebe. Der Geschmack ist charakteristisch, mild und aromatisch.

Am Ende der Mindestreifungsdauer muss das Erzeugnis „Culatello di Zibello“ ein Gewicht von 3-6 kg aufweisen. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss es die folgenden chemischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften aufweisen, die anhand von Proben aus einem Mittelstück von „Culatello di Zibello“ bestimmt wurden:

pH-Wert	Max.: 6,75	Min.: 5,80
NaCl %	Max.: 5,40	Min.: 2,80
Feuchtigkeitsgehalt	Max.: 51,00	Min.: 38

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Futter für die Schweine stammt aus dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine aufgezogen werden. In bestimmten Jahren ist es jedoch aus klimatischen oder kommerziellen Gründen technisch nicht möglich, 100 % der Futtermittel für die Schweine vor Ort zu beziehen. In diesem Fall wird sichergestellt, dass mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine aufgezogen werden, um den Zusammenhang mit dem Gebiet und die Qualität von „Culatello di Zibello“ zu gewährleisten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte zur Herstellung von „Culatello di Zibello“, vom Salzen bis zum Abschluss der Mindestreifungsdauer müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, das die Gebiete der folgenden Gemeinden umfasst: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (nur das Gebiet, das früher zur ehemaligen Gemeinde Sissa gehörte) und Colorno.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Culatello di Zibello“ darf nach Abschluss der Mindestreifungsdauer in folgenden Formaten zum Verkauf angeboten werden:

— ganz, in einer Hülle aus Schweineblase oder Tierdarm, mit einer zweifarbigen Schnur gebunden und mit dem Identifikationssiegel und/oder einer alternativen Kennzeichnung versehen;

— in zwei Teile geschnitten, ohne Hülle aus Schweineblase oder Tierdarm, vakuumverpackt, mit einer zweifarbigen Schnur gebunden und mit dem Identifikationssiegel und/oder einer alternativen Kennzeichnung versehen;

— in zwei Teile geschnitten, ohne Hülle aus Schweineblase oder Tierdarm, vakuumverpackt, mit einer zweifarbigen Schnur gebunden und mit dem Identifikationssiegel und/oder einer alternativen Kennzeichnung versehen;

— in Scheiben, unter Schutzatmosphäre oder vakuumverpackt.

Das Identifikationssiegel in Abbildung 1 besteht aus einem rechteckigen, feuchtigkeitsbeständigen Stück selbstklebender Pappe in strohfarbener Farbe mit rötlich-brauner Schrift.



Anstelle dieses Siegels oder in Kombination mit diesem kann die Verwendung eines anderen, von der Kontrollstelle zugelassenen Identifikationsnachweises gestattet werden.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Culatello di Zibello“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer, unverwischbarer und gegenüber allen anderen enthaltenen Angaben deutlich abgehobener Schrift angebracht sein, unmittelbar gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder der Abkürzung „DOP“ (g.U.) sowie dem g.U.-Logo der Europäischen Union.

Diese Angaben können gegebenenfalls mit dem Logo der Bezeichnung ergänzt werden. Die Hinzufügung jeder anderen nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnung ist verboten. Die Verwendung von Angaben zu Unternehmen, Firmennamen und privaten Marken ist jedoch zulässig, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen; dies gilt auch für die Namen der Schweinezuchtbetriebe, von denen das Erzeugnis stammt.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Zur Herstellung von „Culatello di Zibello“ wird ausschließlich das Fleisch von Schweinen verwendet, die in dem geografischen Gebiet geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurden, das das Gebiet der folgenden Regionen umfasst: Emilia-Romagna und Lombardei.

Das Erzeugungsgebiet von „Culatello di Zibello“ umfasst die folgenden Gemeinden: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (nur das Gebiet, das früher zur ehemaligen Gemeinde Sissa gehörte) und Colorno.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Ansehen des Erzeugnisses „Culatello di Zibello“ ist eng mit den Orten verbunden, an denen es traditionell hergestellt wird. Das Erzeugnis hat eine sehr lange Tradition, die sowohl mit der Verbreitung der örtlichen Schweinezucht als auch mit den besonderen klimatischen Bedingungen des Gebiets Bassa Parmense und einiger Gebiete an der Grenze zwischen den Provinzen Piacenza und Parma zusammenhängt. Zahlreiche historische Hinweise finden sich in den Schriften vieler berühmter Persönlichkeiten: des Chronisten Bonaventura Angeli in seiner „Historia della città di Parma“, des Historikers Angelo Pezzana und vieler anderer. Derzeit entspricht die Produktspezifikation den spezifischen nationalen Vorschriften für die Ursprungsbezeichnungen „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“.

Die Voraussetzungen, die das Erzeugnis mit Ursprungsbezeichnung erfüllen muss, hängen mit den Umgebungsbedingungen und den natürlichen und menschlichen Einflüssen zusammen. Insbesondere die Eigenschaften der Rohware sind spezifisch für die abgegrenzte geografische Makrozone. In dem Gebiet, in dem die Rohware erzeugt wird, ist die Entwicklung der Viehzucht eng mit dem weitverbreiteten Getreideanbau und den spezialisierten Verarbeitungssystemen der Käseherstellung verbunden, die die Produktion der örtlichen Schweinehaltung geprägt haben. Die örtliche Herstellung von „Culatello di Zibello“ ist durch die Bedingungen des in Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets begründet. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt sich aus den besonderen klimatischen Bedingungen (hohe Luftfeuchtigkeit) in den Gebieten nahe des Po, in denen „Culatello di Zibello“ traditionell erzeugt wird. Das Zusammenspiel von Rohware, Erzeugnis und Bezeichnung ist so eng mit der sozioökonomischen Entwicklung des Gebiets verbunden, dass es Besonderheiten hervorgebracht hat, die sich anderswo nicht nachbilden lassen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download