STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 34440
9 oktober 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Prosciutto di Carpegna" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4835 van 22 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4835 22.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4835)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Prosciutto di Carpegna"
EU-referentie: PDO-IT-1496-AM02 – 23.6.2026

1. Naam van het product

"Prosciutto di Carpegna"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw – Departement Voedselsoevereiniteit en Paarden

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen van het productdossier van de BOB "Prosciutto di Carpegna" zijn geen wijzigingen op Unieniveau, omdat zij niet voldoen aan de vereisten van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143. De reden daarvan is dat:
– geen wijziging inhouden van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;
– geen verandering brengen in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 1, punt b), voor beschermde oorsprongsbenamingen of in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 2, punt b), voor beschermde geografische aanduidingen;
– geen verdere beperkingen meebrengen voor het in de handel brengen van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Wijziging van artikel 2

Omschrijving

Wijziging nr. 1
De wijziging heeft betrekking op artikel 2, lid 3, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.
Beschrijving: met de wijziging wordt de volgende herhaling geschrapt: "Varkens die in die gebieden geboren, gehouden, geslacht en versneden worden, moeten voldoen aan de volgende eisen:".
Motivering: de wijziging is noodzakelijk om een schrijffout in het productdossier te corrigeren.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Wijziging van artikel 2

Omschrijving

Wijziging nr. 2
De wijziging heeft betrekking op artikel 2, onderdeel "Slachten en versnijden van de varkens", lid 3, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.
Beschrijving: met de wijziging wordt het maximumgewicht van geslachte varkens voor de productie van "Prosciutto di Carpegna" verhoogd van 168,0 kg tot 180,0 kg.
Motivering: door genetische verbeteringen en verbeteringen in de foktechnieken, waaronder het voederen, op Italiaanse varkenshouderijen wegen varkens vaak meer. Daardoor worden ook de geslachte varkens en verse varkensbouten zwaarder. Om de voldoen aan de eisen van het productdossier van de BOB, zijn voor de productie van "Prosciutto di Carpegna" ook verse varkensbouten van zware geslachte varkens met een gewicht tussen 168,0 kg en 180,0 kg nodig.
☒ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Prosciutto di Carpegna"
EU-referentie: PDO-IT-1496-AM02 – 23.6.2026

1. Naam van het product

"Prosciutto di Carpegna"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0210 11 – Hammen en schouders, alsmede delen daarvan, met been

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

"Prosciutto di Carpegna" is een gerijpte, rauwe hamsoort die verkregen wordt nadat bouten van zware varkens gedurende ten minste veertien maanden in het afgebakende geografische gebied zijn bewerkt.
Aan het einde van de bewerkingsfase heeft de "Prosciutto di Carpegna" een afgeronde vorm die eerder naar plat dan naar volrond neigt, met een voldoende dikke laag vet in het tegenover de heup gelegen deel van het been, en een gewicht van ten minste 8 kg.
Het uiterlijk van een dwars doorgesneden ham is overwegend zalmroze met een passende hoeveelheid wit tot rozewit vast vet. De geur is verfijnd en doordringend als die van gerijpt vlees, de smaak is verfijnd en delicaat, de consistentie van het vlees is mals en elastisch.
De chemische en chemisch-fysische eigenschappen zijn de volgende: het vochtgehalte varieert van 57 tot 63%; de verhouding zout/vocht (quotiënt van de verhouding tussen het percentage natriumchloride en het percentage vocht in de samenstelling) ligt tussen 7,8 en 11,2; de verhouding vocht/eiwitten (quotiënt van de verhouding tussen het percentage vocht en het percentage eiwitten totaal) varieert van 1,9 tot 2,5 en het proteolysegetal (het percentage van in trichloorazijnzuur (TCA) oplosbare stikstofreacties in verhouding tot het gehalte aan stikstof totaal in de samenstelling) is ten minste 24 en ten hoogste 31.
"Prosciutto di Carpegna" mag in de handel worden gebracht als hele ham, als ontbeende ham – die na een volledige verwijdering van de tijdens de rijping aangebrachte reuzel en het uitwendige oppervlakkige vet zowel "geperst" als "versierd" kan zijn – of in plakken gesneden en vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer verpakt. Wanneer "Prosciutto di Carpegna" in plakken wordt gesneden en voorverpakt, moet ham worden gebruikt die ten minste vijftien maanden is gerijpt.
Voor de bereiding van "Prosciutto di Carpegna" worden alleen verse bouten gebruikt van varkens die in de regio's Lombardije, Emilie-Romagna en Marken zijn geboren, gehouden, geslacht en versneden.
De varkens moeten afkomstig zijn van:

a) beren van de traditionele rassen Italiaanse Large White, Italiaanse Landrace en Italiaanse Duroc (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek), raszuiver of kruisingen tussen die rassen, en zeugen van de traditionele rassen Italiaanse Large White en Italiaanse Landrace, raszuiver of kruisingen tussen die rassen;
b) beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;
c) beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;
d) beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen.

De verse varkensbouten die voor de bereiding van het product worden gebruikt, mogen niet afkomstig zijn van:

– beren of zeugen;
– varkens met ongunstige eigenschappen, met name stressgevoeligheid (stresssyndroom bij varkens of PSS).

De eigenschappen van zware varkens die op basis van het Italiaanse stamboek zijn geselecteerd, stemmen ook overeen met de Europese wetgeving met betrekking tot het commerciële indelingsschema voor geslachte varkens; uitgaande van dergelijke indelingscriteria zijn echter uitsluitend bouten van geslachte varkens uit de klassen "U", "R" of "O" toegelaten.
Volwassen varkens die voor de bereiding van de grondstof voor "Prosciutto di Carpegna" mogen worden gebruikt, worden ter slacht aangeboden als zij ten minste tien maanden oud zijn. De geslachte varkens moeten 110,1 tot 180,0 kg wegen en vergezeld gaan van een deugdelijk bewijs van oorsprong en herkomst. De aldus verkregen bouten worden (met korte snede) bijgekant; ze hebben elk een gewicht van ten minste 12 kg en een voldoende dikke vetlaag.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Het voeder van de varkens moet afkomstig zijn uit het geografische gebied waar ze worden gehouden. In sommige jaren is het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch onmogelijk om 100% van het varkensvoeder lokaal te telen. In dat geval wordt het verband met het lokale gebied gewaarborgd door ervoor te zorgen dat op jaarbasis ten minste 50% van de droge stof van het varkensvoeder afkomstig is uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Ham met de beschermde oorsprongsbenaming "Prosciutto di Carpegna" moet worden bewerkt en gerijpt op het grondgebied van de administratieve en kiesgemeente Carpegna in de provincie Pesaro-Urbino in de regio Marken.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Prosciutto di Carpegna" moet in zijn geheel, met been, uitgebeend of in plakken gesneden en verpakt in de handel gebracht. Als de ham wordt uitgebeend, kan ze traditioneel "geperst" of "versierd" worden na verwijdering van de reuzel en de overbodige externe vetten (het onderscheid is toe te schrijven aan de manier waarop de uitgebeende ham uiteindelijk wordt aangeboden. Ze kan vacuüm worden verpakt na mechanische persing aan het oppervlak of ingewikkeld en dichtgeknoopt worden). Als de ham voorgesneden is, kan ze vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer behandeld worden: in dat geval moet ze ten minste 15 maanden gerijpt zijn.
De verdeling in porties, het in plakken snijden en verpakken en de handelingen in verband met de toekenning van de BOB aan de gezouten ham mogen overal plaatsvinden, zolang de handelingen geen afbreuk doen aan de chemische, fysische en organoleptische kenmerken van het beschermde product en geschikt zijn om de identificatie en traceerbaarheid te waarborgen.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Prosciutto di Carpegna" wordt in de handel gebracht met een speciaal merkteken waarop de vermelding "Prosciutto di Carpegna" voorkomt. Het merkteken moet worden ingebrand.
De beschermde oorsprongsbenaming "Prosciutto di Carpegna" moet worden weergegeven in duidelijke en onuitwisbare lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van alle andere opschriften op het etiket en moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding "Denominazione di Origine Protetta" (beschermde oorsprongsbenaming).
Deze aanduidingen moeten worden gecombineerd met het logo van de benaming. Het is verboden andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen toe te voegen.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

"Prosciutto di Carpegna" moet worden bereid in het gebied waarin deze ham van oudsher wordt geproduceerd en dat wordt afgebakend door de huidige grenzen van de administratieve en kiesgemeente Carpegna, provincie Pesaro-Urbino in de regio Marken. De grondstof voor de ham wordt verkregen van varkens die zijn geboren, gefokt, geslacht en versneden op het grondgebied van de regio's Marken, Emilia-Romagna en Lombardije. De voorwaarden in artikel 46, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad zijn van toepassing.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied:

Het productiegebied van "Prosciutto di Carpegna" is gelegen in de regio Marken, in de provincie Pesaro-Urbino. De cartografische coördinaten en de geografische annotaties van de in deze provincie gelegen gemeente Carpegna zijn de volgende:
– coördinaten: 43°47' N 12°20' O;
– oppervlakte: 28,3 km^2;
– hoogte boven de zeespiegel: 748 meter;

– maximale hoogte: 1.415 meter;
– hoogteverschil: 1.015 meter;
– aantal inwoners (op 21.12.2007): 1.657.

Het gemeentelijk grondgebied maakt deel uit van het Parco naturale del Sasso Simone e Simoncello en strekt zich uit over de zuidhelling van de berg van dit park, op ongeveer vijftig kilometer van de Adriatische Zee, niet ver verwijderd van de staat San Marino. Omgeven door het groen van beukenbossen, de karakteristieke plaatselijke flora, ondervindt de gemeente Carpegna door haar ligging ten opzichte van de uitlopers van de Apennijnen bescherming tegen de koude wind van de Tramontana en de Bora. Dit is bepalend voor de constante waarden van het microklimaat van de streek dat wordt beïnvloed door de nabijheid van de zee, de hoogte, de matige winden, de afwezigheid van aanhoudende vochtigheid in de delen met een waterafvoerende bodem. De omgeving heeft derhalve een bijzonder evenwichtig klimaat, met zacht en droge zomers, die van dien aard zijn dat er al sinds jaar en dag een zeer gewaardeerd weerstation gevestigd is.

Specificiteit van het product:

Naast de conformiteitseisen voor de grondstof, het bewerkingsproces en de uiteindelijke kwaliteit van het gerijpte product, zijn de volgende specifieke kenmerken van het product het noemen waard:
– het gebruik van bouten van varkens van ten minste tien maanden oud: vlees van volgroeide dieren is immers beter geschikt voor lange rijpingsperioden;
– het gebruik van handtechnieken voor het kloppen, het opmaken en het inwrijven met reuzel van de hammen die gereed zijn voor de rijpingsfase;
– het verbod op het gebruik van chemische additieven in welke bereidingsfase dan ook (afgezien van het gebruik van natriumchloride voor het pekelen aan het begin van het procedé);
– het gebruik van natriumchloride van droog gemalen zeezout voor het pekelen van de verse bouten;
– het gebruik van gekoelde en niet ingevroren verse bouten, waarvan de grootte overeenstemt met de minimumleeftijd van het varken;
– het feit dat de verwerking van de hammen uiterlijk 120 uur na het slachten in de hamfabriek wordt aangevangen;
– de duur van het totale productieproces, ten aanzien waarvan is voorgeschreven dat de rijping niet eerder dan veertien maanden na de aanvang van het bewerkingsproces is voltooid;
– het geringe zoutgehalte van de ham – dat wordt aangetoond door voorgeschreven verhoudingen tussen de chemische parameters die aan het einde van de rijpingstijd worden gecontroleerd – waardoor deze ham zich als een origineel en specifiek product onderscheidt van andere soortgelijke producten uit Midden-Italië.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product

De geografische en omgevingsvoorwaarden op het grondgebied van Carpegna, in het hart van Montefeltro en haar natuurpark, vormen een niet reproduceerbare context van microklimatologische factoren die een gunstige invloed uitoefenen op de rijping van de hammen. De mens heeft deze voorwaarden al eeuwen geleden instinctief aangevoeld en “benut”. Hierbij moet in beschouwing worden genomen dat gedocumenteerde constateringen van het plaatselijke verband tussen de bewerking van varkenshammen en de geschiktheid van het grondgebied teruggrijpen tot de Renaissance, de tijd waarin er, nadat de heer van Cesena Malatesta Novello de zoutmijnen van Cervia in 1468 overdroeg aan de Venetiaanse Republiek, uitdrukkelijk werd bepaald dat het graafschap Carpegna het recht van vrije zoutwinning behield. De lichte maar aanhoudende luchtstroom die zeewinden van de Adriatische Zee naar Carpegna voert – die op een zeker hoogteniveau, na de beschermende barrière van de eerste uitlopers van de Apennijnen afzwakken – zorgt voor verspreiding van de specifieke microflora van de mediterrane bergen van dit gebied waartoe zowel beuken, haagbeuken en hulst als korenbloemen, lelies en anemonen behoren, alsmede een groot aantal orchideesoorten die al eeuwenlang in het park groeien.
Deze factoren hebben ook een gunstige uitwerking op de enzymenactiviteit van het vleesweefsel, die ondanks het lage zoutgehalte goed op gang komt tijdens de langdurige blootstelling aan de natuurlijke omgevingsvoorwaarden (de rijping) die rechtstreeks verband houden met de consistentie en de organoleptische eigenschappen van de ham zelf.
De noodzaak een grondstof te gebruiken die geschikt is voor een langdurige natuurlijke rijping zonder al te grote hoeveelheden zout of aromastoffen, heeft er in de loop der tijden toe geleid dat voor de ontwikkeling van dit product in het afgebakende gebied de traditie van het Italiaanse zware varken is gevolgd. Deze is geleidelijk aan uitgebreid – ten opzichte van de oorspronkelijke centrale streek – tot de Povlakte, in een eeuwenlange stroombeweging die, na de grote mond- en klauwzeerepidemieën, nu gestabiliseerd is.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252Fb%252FD.5121ab95f0fd9af93179/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download