C/2025/4198

24.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4198)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Prosciutto di San Daniele«

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Betegnelse**

»Prosciutto di San Daniele«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport).

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser, eller den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), for beskyttede geografiske betegnelser

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Ændring af artikel 5

Ændring nr. 1

Ændringen vedrører produktspecifikationens artikel 5, stk. 3, og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i at erstatte den nuværende maksimale vægt for hver tung svinekrop – 168,0 kg – med den nye maksimale vægt på 180,0 kg.

Begrundelse: Den fortsatte spredning af afrikansk svinepestvirus og anvendelsen af de seneste produktionsregler for svineopdræt, navnlig med hensyn til genetisk forbedring og forbedring af avlsteknikker, herunder fodringsteknikker, har ført til en stigning i svinenes vægt. Svineskinkernes vægt er fortsat begrænset til 17,5 kg, således at skinkerne ved afslutningen af modningsfasen højst vejer 12,8 kg, hvilket er et af kendetegnene ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Prosciutto di San Daniele«

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Prosciutto di San Daniele«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Prosciutto di San Daniele« er en skinke af typen prosciutto crudo, der er saltet og lufttørret i mindst 400 dage fra startdatoen for saltningen. »Prosciutto di San Daniele« er karakteristisk guitarformet og omfatter den distale del af benet (kloven). En hel ikkeudbenet »Prosciutto di San Daniele« skal veje mellem 8,3 kg og 12,8 kg. Kødet er mørt, og fedtet er hvidt og står i det rette forhold til den magre del, hvor kødet er rødt og lyserødt med en vis fedtmarmorering. Det har en delikat smag med en velafbalanceret fyldig smag og en mere udtalt eftersmag. Den aromatiske duft af modnet skinke udvikler sig under den lange modningstid.

De fysiske og kemiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele«, som er testet på biceps femoris, inden skinken brændemærkes med logoet, er som følger:

1. vandindhold mellem 57,0 % og 63,0 %
2. saltindhold (natriumchlorid) mellem 4,3 % og 6,0 %
3. proteolyseindeks højst 31 %
4. vandaktivitet (a_w) højst 0,930.

»Prosciutto di San Daniele« kan sælges hele med ben eller udbenet, og skinken kan også udskæres i stykker af varierende form og vægt. Uanset præsentationsformen skal skinken være forsynet med brændemærket på sværen og/eller ethvert andet identifikationsmiddel, der sikrer eller garanterer råvarernes og skinkernes sporbarhed.

»Prosciutto di San Daniele« sælges også som færdigpakket, skiveskåret skinke. For skinker, der skal udskæres i skiver og emballeres, er modningsperioden mindst 430 dage, vandindholdet må ikke overstige 62,0 %, og vandaktiviteten (a_w) må ikke overstige 0,920.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Svinenes foder skal stamme fra det geografiske område, hvor de opdrættes. Nogle år kan det dog være teknisk umuligt at skaffe 100 % af svinefoderet lokalt af klima- eller handelsmæssige årsager, og i de tilfælde skal tilknytningen til lokalområdet sikres, jf. artikel 1 i forordning (EU) 2024/1143, ved at mindst 50 % af svinenes årlige tørstofindtag kommer fra det geografiske område, hvor de opdrættes.

Foderet kan gives både i flydende og tør form.

I fravænningsfasen skal foderet bestå af de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende EU-lovgivning om fodring af husdyr. Svinenes foder kan suppleres med vitaminer, mineraler og aminosyrer, og tilsætningsstoffer kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Følgende råvarer er tilladt i opfedningsfasen: majs, op til 65 % af tørstoffet; sorghum, byg, hvede, triticale, majskager og -kolber, op til 55 % af tørstoffet; sekundære kornarter, ærter, op til 25 % af tørstoffet; fuldkornsmajskager, klid og andre biprodukter fra hvedeforarbejdning, fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, op til 20 % af tørstoffet; majsensilage, majsglutenfoder, tørret roepulp, produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø, produkter fremstillet ved ekstraktion af rapsfrø, andre bælgplantefrø, ristede hele sojabønner og/eller sojaskrå, op til 10 % af tørstoffet; majskimmel, melasse, op til 5 % af tørstoffet; lucerne, tørret ved høj temperatur, op til 4 % af tørstoffet; kornbærme og opløselige stoffer fra destillerier, op til 3 % af tørstoffet; frugtpulp og tomatpulp som premix-bærere, hørfrøkager, foder af hørfrøkager, hørfrøskrå, foder af hørfrøskrå, lipider med smeltepunkt over 36 °C, gær (op til 2 % af tørstofindtaget); fiskemel, op til 1 % af tørstoffet; valle, op til 15 liter pr. dyr pr. dag; kærnemælk, op til 250 g tørstof pr. dyr pr. dag.

I opfedningsfasen skal der desuden tages hensyn til følgende specifikationer vedrørende foderet: Mineral- og vitamintilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer er tilladt i henhold til gældende EU-lovgivning. For at sikre et fedtlag af god kvalitet må indholdet af linolsyre i tørstoffet højst være 2 %, og fedtindholdet i tørstoffet må højst være 5 %. Tørstofindholdet fra korn skal være mindst 45 % af det totale tørstof.

Alle de regler, der gælder for opfedningsfasen, gælder også i slutfedningsfasen med følgende undtagelser: Tørstofindholdet fra korn skal være mindst 55 % af det totale tørstof, og råvarerne »ristede hele sojabønner og/eller sojaskrå« og »fiskemel« er forbudt.

Svineskinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, skal stamme fra svinekroppe, der er klassificeret i kategori »H Heavy«, og som vejer mellem 110,1 kg og 180 kg og hører under klasse »U«, »R« eller »O« i EU's handelsklasseskema for svinekroppe. Skinkerne skal have en vægt på mellem 12,5 kg og 18 kg, eller hvis de er bestemt til lande uden for EU, der kræver, at kloven er fjernet, skal de veje mellem 11,3 kg og 17,5 kg.

Svineskinkerne skal udskæres i overensstemmelse med den gældende standard og have et udvendigt fedtlag, der er mindst 17 mm tykt, inklusive sværen. Fedtet skal have en god konsistens, dvs. et jodtal på højst 70 eller et linolsyreindhold på højst 15 %.

Lår fra svin med påviste myopatier (PSE, dvs. »pale, soft, exudative« og DFD, dvs. »dark, firm and dry«, eller følger af åbenlyse tidligere inflammatoriske og traumatiske tilstande) må ikke anvendes.

Lår fra svin, der er slagtet mere end 5 dage tidligere, må ikke forarbejdes til skinke.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i fremstillingen af »Prosciutto di San Daniele«, fra afpudsning af de ferske svineskinker til afslutning af tørringsprocessen, skal finde sted inden for det afgrænsede produktionsområde, som består af området inden for de administrative grænser for kommunen San Daniele del Friuli i Udine-provinsen i den selvstyrende region Friuli-Venezia Giulia.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

For at garantere ægtheden af »Prosciutto di San Daniele«, der sælges som færdigpakkede skiver, og dermed beskytte forbrugerne, skal udskæring og emballering finde sted i det geografiske produktionsområde.

Det er nødvendigt for at garantere oprindelsen af det skiveskårne, færdigpakkede produkt, fordi skinkeskiverne ikke længere er forsynet med identifikationsmærket »Prosciutto di San Daniele« synligt på sværen. Det skyldes også, at det er nødvendigt at sikre, at skiveskæring og emballering sker på en sådan måde, at dehydrering, oxydering eller anden forringelse af de oprindelige organoleptiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele« undgås. Efter udskæring i skiver er skinken ikke længere naturligt beskyttet af sværen, og produktet er mere udsat for miljøpåvirkninger.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Prosciutto di San Daniele« skal være forsynet med et brændemærke på sværen og/eller et andet godkendt identifikationsmiddel, der sikrer eller garanterer råvarernes og skinkernes sporbarhed.

Brændemærket, som skinkerne mærkes med, er som følger:



Mærkningen af ikkeudbenet eller udbenet »Prosciutto di San Daniele«, uanset om den sælges hel eller udskåret i portioner, skal indeholde følgende oplysninger:

1. »Prosciutto di San Daniele« (på italiensk) efterfulgt af benævnelsen Denominazione di Origine Protetta (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller DOP (BOB)

2. virksomhedens navn eller varemærke og adressen på den skinkeproducent, der er registreret i overvågningssystemet, og som afslutter produktionsprocessen eller markedsfører skinken.

Emballagen til skiveskåret »Prosciutto di San Daniele« skal være forsynet med »Prosciutto di San Daniele« (på italiensk) efterfulgt af benævnelsen Denominazione di Origine Protetta eller DOP, en grafisk gengivelse af ovennævnte mærke, pakkeriets identifikationsnummer samt identifikations-, kontrol- og certificeringskoden for hver enkelt pakning.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Prosciutto di San Daniele« skal produceres inden for de administrative grænser for kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den selvstyrende region Friuli-Venezia Giulia.

Det svinekød, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, skal stamme fra svin, der er født, opdrættet og slagtet, og hvis slagtekroppe er opskåret i det geografiske område, der omfatter følgende områder: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo og Lazio.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Produktionsområdet for »Prosciutto di San Daniele« er kommunen San Daniele del Friuli i det centrale Friuli langs Tagliamento-floden, hvorover de første toppe i bjergområdet Prealpi Carniche dukker op.

Områdets særlige topografi interagerer med et vindmønster, hvor de varme vinde fra Adriaterhavet langs floden Tagliamento mødes med koldere vinde fra Alperne lige ved Canale del Ferro del Tarvisano. Det skaber et særligt mikroklima, der sikrer en svag luftcirkulation og et miljø med lav luftfugtighed, der er ideelt egnet til langvarig tørring og modning af skinke.

5.2. *Produktets egenart*

»Prosciutto di San Daniele« har den særlige egenskab, at skinken produceres, uden at kloven fjernes, ligesom brændemærket på sværen og/eller brugen af et alternativt identifikationsmiddel er specifik for denne skinke. Kloven bibeholdes under hele forarbejdningsprocessen, hvorfor hele »Prosciutto di San Daniele«-skinker er umiddelbart genkendelige for forbrugerne. Desuden er den karakteristiske guitarform, den delikate smag med en afbalanceret fylde og en aromatisk duft særlige kendetegn for »Prosciutto di San Daniele«, der skyldes afpudsning og presning af skinkerne og den omstændighed, at der kun tilsættes havsalt (i begyndelsen af fremstillingsprocessen) og ikke andre ingredienser, og den lange periode, hvor kødet modnes.

Svinelårene fra det afgrænsede geografiske område, der stammer fra racer, der opfylder kravene i punkt 3, og som opdrættes i henhold til bestemmelserne i samme punkt, har en kødfuldhed og smagsegenskaber, der gør dem naturligt egnede til fremstilling af langtidsmodnet skinke.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber*

»Prosciutto di San Daniele« opnår sin kvalitet via det geografiske produktionsområde, miljøforholdene og det menneskelige håndværk. Skinkens særlige egenskaber skyldes et fedtlag af fremragende kvalitet, der findes i passende mængde på »tunge svin«, der er typiske for Po-dalen, og som sikres gennem den genetiske raceudvælgelse og klimaet i det geografiske område, hvor svinene opdrættes, og hvorfra råvarerne til svinefoderet også stammer.

Det særlige mikroklima i det geografiske produktionsområde spiller en væsentlig rolle i den lange modningsperiode og bidrager til at udvikle smagen og aromaen i »Prosciutto di San Daniele«. På grund af de lokale jordbunds- og klimaforhold har produktionen altid udelukkende været koncentreret i den kommune, der har lagt navn til skinken, og forarbejdningen af svineskinker – som traditionelt stammer fra svin, der er opdrættet i det område, der er beskrevet i punkt 4 – udføres af en højt kvalificeret og specialiseret arbejdsstyrke.

Hovedforarbejdningsvirksomhedernes erfaring med anvendelse af de specifikke teknikker til fremstilling af skinkerne, der er overleveret fra generation til generation, er af afgørende betydning. De regulerer de forskellige parametre, der indgår i skinkeproduktionsprocessen, afhængigt af klimaforholdene og svineskinkernes egenskaber ved at bruge tørrerum med mange vinduer, hvor skinkerne udsættes for naturlige luftstrømme, der fremmer den gradvise og langvarige tørmodning af »Prosciutto di San Daniele« og bidrager til at udvikle dens aromatiske egenskaber.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download