C/2025/4198

24.7.2025

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/2025/4198)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Prosciutto di San Daniele“

EU-Nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (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**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g. U. „Prosciutto di San Daniele“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,

— nicht das Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht; und

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge haben.

[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)**

Änderung von Artikel 5

Änderung Nr. 1

Die Änderung betrifft Artikel 5.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das derzeitige Höchstgewicht des einzelnen Schlachtkörpers eines schweren Schweines – 168,0 kg – durch das neue Höchstgewicht von 180,0 kg ersetzt.

Begründung: Die anhaltende Ausbreitung des Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASP) sowie die Anwendung der jüngsten Produktionsvorschriften für die Schweinezucht, insbesondere in Bezug auf genetische Verbesserungen und verbesserte Zuchttechniken, einschließlich der Fütterung, haben zu einer Steigerung des Gewichts der Schweine geführt, während das Gewicht der Schweinekeulen weiterhin höchstens 17,5 kg betragen darf, damit die Schinken nach Abschluss des Reifungsprozesses ein Höchstgewicht von 12,8 kg haben, was eines der charakteristischen Merkmale von Schinken mit der g. U. „Prosciutto di San Daniele“ ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

EU-Nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Prosciutto di San Daniele ist ein Rohschinken (*prosciutto crudo*), der eingesalzen und mindestens 400 Tage lang luftgetrocknet wurde, gerechnet ab dem Beginn der Reifung. Prosciutto di San Daniele hat die charakteristische Gitarrenform mit anhängendem distalem Teil der Keule (Fuß). Ein ganzer Prosciutto di San Daniele mit Knochen darf nicht weniger als 8,3 kg und nicht mehr als 12,8 kg wiegen. Das Fleisch ist zart, das Fett ist weiß und steht im richtigen Verhältnis zum mageren Teil, der rot und rosa ist und eine Fettmarmorierung aufweist. Er hat einen delikaten Geschmack mit ausgewogener Aromenfülle und einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Aufgrund der langen Reifezeit besitzt er ein wohlriechendes Aroma von luftgetrocknetem Schinken.

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften von Prosciutto di San Daniele, wie sie am Biceps femoris vor dem Brandmarken des Schinkens mit dem Logo geprüft werden, sind folgende:

1. Feuchtigkeitsgehalt nicht unter 57,0 % und nicht über 63,0 %;
2. Salzgehalt (Natriumchlorid) von mindestens 4,3 % und höchstens 6,0 %;
3. Proteolysewert von nicht mehr als 31 %;
4. Wasseraktivität (aw) nicht über 0,930.

Prosciutto di San Daniele kann als ganzer Schinken mit oder ohne Knochen verkauft werden, und er kann auch in Portionen unterschiedlicher Form und unterschiedlichen Gewichts geschnitten werden. Unabhängig vom Format muss der Schinken mit einem auf die Schwarte gebrandmarkten Logo und/oder einem anderen Nämlichkeitsnachweis versehen sein, der die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und des Schinkens sicherstellt oder garantiert.

Prosciutto di San Daniele wird auch als vorverpackter und aufgeschnittener Schinken verkauft. Für Schinken, der aufgeschnitten und verpackt werden soll, beträgt die Mindestreifungszeit 430 Tage; der Feuchtigkeitsgehalt ist auf 62,0 % begrenzt und die Wasseraktivität (aw) darf 0,920 nicht überschreiten.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter der Schweine muss aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden. In manchen Jahren kann jedoch der Fall eintreten, dass es aus klimatischen oder wirtschaftlichen Gründen technisch nicht möglich ist, 100 % der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse vor Ort zu beziehen. In diesem Fall muss der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 insoweit gewährleistet sein, als sichergestellt wird, dass mindestens 50 % der jährlichen Trockenmasseaufnahme der Schweine aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden.

Das Futter kann sowohl in flüssiger als auch in trockener Form verabreicht werden.

Das Futter für Saugferkel muss aus Rohstoffen bestehen, die nach den geltenden EU-Rechtsvorschriften für die Ernährung von Vieh zulässig sind. Das Futter der Schweine kann mit Vitaminen, Mineralien und Aminosäuren ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verwendet werden.

In der Vormastphase dürfen folgende Futtermittel verfüttert werden: Mais (bis zu 65 % der Aufnahme von Trockenmasse); Sorghum, Gerste, Weizen, Triticale, Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben bis zu 55 % der Trockenmasse; Getreide gering genutzter Arten, Erbsen bis zu 25 % der Trockenmasse; Vollkolben-Maismehl, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung sowie Erzeugnisse, die bei der Extraktion aus Sojabohnen anfallen, bis zu 20 % der Trockenmasse; Silomais, Maiskleberfutter und/oder Maisschlempe, getrocknete Zuckerrübenschnitzel sowie Erzeugnisse, die bei der Extraktion aus Sonnenblumenkernen oder Raps anfallen, Samen anderer Leguminosen, geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen bis zu 10 % der Trockenmasse; Maiskeimextraktionsschrot, Melasse bis zu 5 % der Trockenmasse; hochtemperaturgetrocknete Luzerne bis zu 4 % der Trockenmasse; Trockenschlempe bis zu 3 % der Trockenmasse; Obsttrester und Tomatenpulpe, z. B. für Vormischungen, Leinkuchen, Leinsamenkuchen-Futter, Leinsamenmehl, Leinsamenmehl-Futter, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Hefen bis 2 % der Trockenmasse; Fischmehl bis zu 1 % der Trockenmasse; Molke bis zu 15 Litern pro Tier und Tag; Buttermilch bis zu 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag.

Bei der Fütterung in der Vormastphase ist außerdem Folgendes zu berücksichtigen: Die Ernährung kann durch Vitamine und Mineralien ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften verwendet werden; um einen qualitativ hochwertigen Fettgewebeanteil zu gewährleisten, sind der Linolsäuregehalt auf 2 % der Aufnahme von Trockenmasse und der Fettgehalt auf 5 % der Aufnahme von Trockenmasse begrenzt; Getreide muss mindestens 45 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen.

Die Vorschriften für die Vormastphase gelten auch für die Endmastphase, mit den folgenden Ausnahmen: Der Anteil von Getreide an der gesamten Aufnahme von Trockenmasse muss mindestens 55 % betragen. Schweine in der Endmastphase dürfen weder Fischmehl noch geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen erhalten.

Die für die Herstellung von Prosciutto di San Daniele verwendeten Schweinekeulen müssen von Schlachtkörpern der Kategorie „H“ (schwer) stammen, die ein Gewicht von mindestens 110,1 kg und höchstens 180 kg aufweisen und in die Klassen „U“, „R“ oder „O“ des Handelsklassenschemas der Union für Schweineschlachtkörper fallen. Die Keulen dürfen nicht weniger als 11,8 kg und nicht mehr als 18 kg wiegen; Keulen, die für Nicht-EU-Länder bestimmt sind, in denen der Fuß nicht an einer Schinkenkeule belassen werden darf, dürfen nicht weniger als 11,3 kg und nicht mehr als 17,5 kg wiegen.

Die Schweinekeulen müssen nach der geltenden Norm zerlegt sein und eine äußere Fettschicht von mindestens 17 mm Dicke einschließlich der Schwarte aufweisen. Dieses Fett muss ausreichend fest sein, d. h. eine Jodzahl von höchstens 70 oder einen Linolsäuregehalt von höchstens 15 % aufweisen.

Die Verwendung der Keulen von Schweinen mit Fleischqualitätsmängeln wie PSE und DFD oder Folgeerscheinungen von Entzündungen oder Traumen ist nicht zulässig.

Keulen von Schweinen, die vor mehr als 5 Tagen geschlachtet wurden, dürfen nicht zu Schinken verarbeitet werden.

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

Alle Schritte der Herstellung von Prosciutto di San Daniele, vom Trimmen der frischen Schweinekeulen bis zum Abschluss des Trocknungsprozesses, müssen innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen, das aus dem Gebiet innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde San Daniele del Friuli in der Provinz Udine in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien besteht.

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

Um die Echtheit des Prosciutto di San Daniele, der in vorverpackten Scheiben verkauft wird, zu gewährleisten und damit die Verbraucher zu schützen, müssen das Aufschneiden und das Verpacken im geografischen Gebiet der Erzeugung erfolgen.

Dies ist notwendig, um die Herkunft des aufgeschnittenen vorverpackten Produkts zu gewährleisten, da der aufgeschnittene Schinken nicht mehr die auf der Schwarte des Prosciutto di San Daniele angebrachten Nämlichkeitszeichen aufweist. Außerdem muss sichergestellt werden, dass das Aufschneiden und Verpacken so erfolgt, dass ein Austrocknen, eine Oxidation oder eine Beeinträchtigung der ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des Prosciutto di San Daniele vermieden wird. Durch das Aufschneiden verliert der Schinken den natürlichen Schutz durch die Schwarte und ist Umwelteinflüssen stärker ausgesetzt.

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

Prosciutto di San Daniele muss mit einem auf die Schwarte gebrandmarkten Logo und/oder einem anderen Nämlichkeitsnachweis versehen sein, mit dem die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und des Schinkens sichergestellt oder garantiert wird.

Das auf den Schinken gebrandmarkte Logo hat folgendes Aussehen:



Die Kennzeichnung von „Prosciutto di San Daniele“ mit oder ohne Knochen, ob im Ganzen oder portioniert verkauft, muss Folgendes enthalten:

1. „Prosciutto di San Daniele“ (in italienischer Sprache), gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „DOP“ (g. U.);

2. den Firmennamen oder die Handelsmarke und die Anschrift des Schinkenherstellers, der in das Kontrollsystem eingetragen ist und das Produktionsverfahren abschließt oder den Schinken vermarktet.

Auf der Verpackung des in Scheiben geschnittenen Prosciutto di San Daniele muss die Aufschrift „Prosciutto di San Daniele“ (in italienischer Sprache) stehen, gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ oder „DOP“, dem oben abgebildeten Logo, der Identifikationsnummer des Verpackers sowie dem Identifikations-, Kontroll- und Zertifizierungscode jeder einzelnen Verpackung.

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

Prosciutto di San Daniele muss innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde San Daniele del Friuli in der Provinz Udine in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien hergestellt werden.

Das Schweinefleisch, das für die Herstellung von Prosciutto di San Daniele verwendet wird, muss von Schweinen stammen, die im geografischen Gebiet der folgenden Regionen abgeferkelt, aufgezogen und geschlachtet wurden und deren Schlachtkörper dort zerlegt wurden: Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet des Prosciutto di San Daniele ist die Gemeinde San Daniele del Friuli im mittleren Friaul, am Fluss Tagliamento, hinter dem sich die ersten Ausläufer der Karnischen Voralpen erheben.

Die besondere Topografie des Gebiets steht in Wechselwirkung mit einem Windmuster, bei dem entlang des Flusslaufs des Tagliamento warme, von der Adria kommende Winde auf kältere, von den Alpen kommende und geradlinig durch den Canale del Ferro del Tarvisano strömende Winde treffen. Dadurch entsteht ein spezielles Mikroklima, das eine sanfte Luftzirkulation und eine niedrige Luftfeuchtigkeit gewährleistet, die sich ideal für die lange Trocknung von Schinken eignet.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Charakteristische Merkmale von Prosciutto di San Daniele sind die Tatsache, dass der Schinken den Fuß behält, sowie das auf die Schwarte gebrandmarkte Logo und/oder die Verwendung eines anderen Nämlichkeitsnachweises. Das Belassen des Fußes an der Keule trägt dazu bei, den Schinken während der Verarbeitung zu erhalten, und macht den ganzen Prosciutto di San Daniele für den Verbraucher sofort erkennbar. Die charakteristische Gitarrenform, der delikate Geschmack mit ausgewogener Aromenfülle und das wohlriechende Aroma des Prosciutto di San Daniele sind unverwechselbare Merkmale, die sich aus dem Trimmen und Pressen der Keulen, der Zugabe von ausschließlich Meersalz zu Beginn des Produktionsverfahrens und der langen Trocknungszeit des Fleisches ergeben.

Die Schweinekeulen aus dem bestehenden Schweinezuchtgebiet, die von Schweinen der unter Punkt 3 genannten Rassen stammen, welche gemäß den dort genannten Bedingungen aufgezogen werden, weisen einen Fleischanteil und Geschmackseigenschaften auf, die sie von Natur aus für die Herstellung von lang gereiftem Schinken geeignet machen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses*

Prosciutto di San Daniele verdankt seine Qualität dem geografischen Gebiet, in dem er hergestellt wird, sowie den dortigen ökologischen und menschlichen Gegebenheiten. Prosciutto di San Daniele erhält seine charakteristischen Eigenschaften durch das hochwertige Fett, das in den für die Poebene typischen „schweren Schweinen“ in der richtigen Menge vorhanden ist. Dieser Fettgewebeanteil wird durch die Auswahl der Rasse und das Klima des geografischen Gebiets, in dem die Schweine aufgezogen werden und aus dem die Rohstoffe für die Fütterung stammen, gewährleistet.

Das besondere Mikroklima des geografischen Erzeugungsgebiets spielt bei der langen Reifungszeit eine Rolle und trägt zur Entwicklung des Geschmacks und des Aromas von Prosciutto di San Daniele bei. Aufgrund der örtlichen Boden- und Klimabedingungen ist die Produktion seit jeher ausschließlich in der Gemeinde angesiedelt, nach der der Schinken benannt wurde, und die Verarbeitung der Schweinekeulen – die traditionell aus dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet stammen – erfolgt durch hoch qualifizierte, spezialisierte Arbeitskräfte.

Von entscheidender Bedeutung ist die Erfahrung der Schinkenheger, die die von Generation zu Generation weitergegebenen spezifischen Techniken der Schinkenherstellung anwenden. Sie steuern die verschiedenen Parameter der einzelnen Phasen der Schinkenherstellung in Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen und den Eigenschaften der Schweinekeulen. Sie nutzen Trocknungsräume mit vielen Fenstern, in denen sie die Schinken dem natürlichen Luftzug aussetzen, der die lange und langsame Trocknung des Prosciutto di San Daniele begünstigt und ihm sein charakteristisches Aroma verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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